



VIRECOURT

BORDEAUX BLANC



Das in der Gemeinde Romagne gelegene Château de Virecourt war der erste „Coup de Coeur“ von Bernard Ducourt, der das Anwesen 1971 mit der Hilfe seines Vaters Henri kaufte. Aufgrund der Zuflüsse der Dordogne und der Garonne, die zahlreiche Täler in der Gegend gegraben haben, ist die Landschaft relativ hügelig. Das Anwesen profitiert von einem ton- und lehmhaltigen Terroir und einer für die Reife der Trauben günstigen Sonnenausrichtung.

WEINBERGE

Region: Bordeaux, Entre-Deux-Mers, Frankreich

Rebfläche: 5 ha

Boden: Ton-Lehm

Sortenbestand: Sauvignon, Colombard

Anbaumethode: Nachhaltiger Weinbau, Guyot-Schnitt, Bodenbegrünung, Entlauben, grüne Lese

Weinbauverantwortlicher: Philippe Ducourt

VINIFIKATION

Lese: Mechanische Lese frühmorgens, wenn es noch kühl ist.

Mazeration: Mehrstündige Hülsenmaischung je nach Reifezustand und Pressung.

Gärung: Kalter Start der alkoholischen Gärung (12 °C), später Anstieg der Temperaturen bis zu einem Abschluss der Gärung bei 20 °C.

Ausbau: Auf Hefe in thermoregulierten Edelstahltanks.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 36 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Ein glänzendes Hellgelb.

Nase: Weiße Blumen, Buchsbaum und Zitrusfrüchte.

Gaumen: Offener Anklang, gefolgt von Volumen, Vollmundigkeit und schöner Aromenintensität.

Servierempfehlungen: Als Aperitif, zu Fisch und Meeresfrüchten.