

CHÂTEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

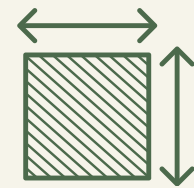


LE VIGNOBLE

Le Château de cette grande propriété historique de l'Entre Deux- Mers, rachetée en 1973 par notre famille, surplombe un vignoble planté sur un grand coteau orienté plein sud. Cette topologie particulière associée à la nature argilo-calcaire du sol favorise un drainage naturel de l'eau et une maturité optimale des raisins.



AOC Bordeaux
AOC Entre-Deux-Mers



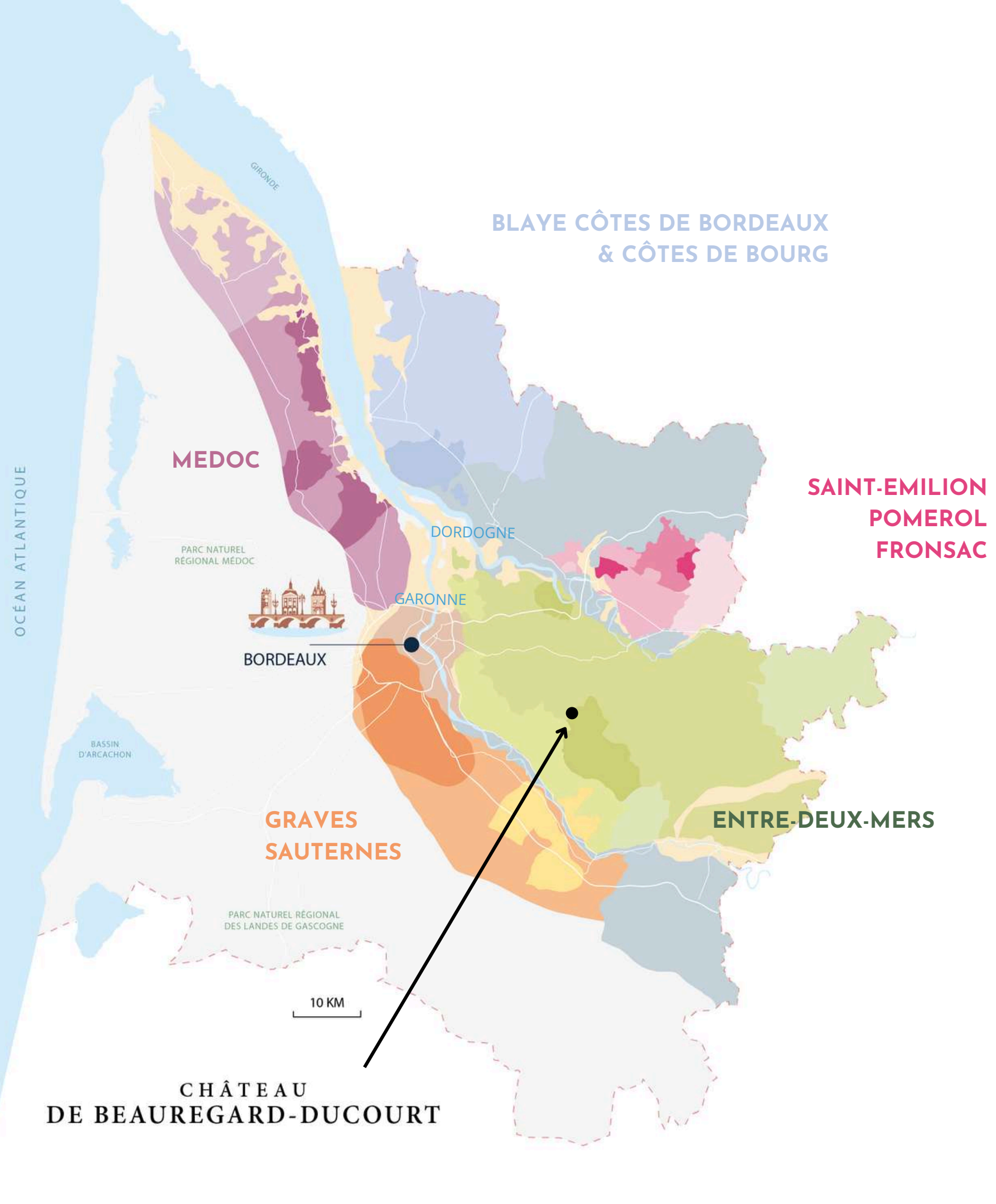
58,8 ha



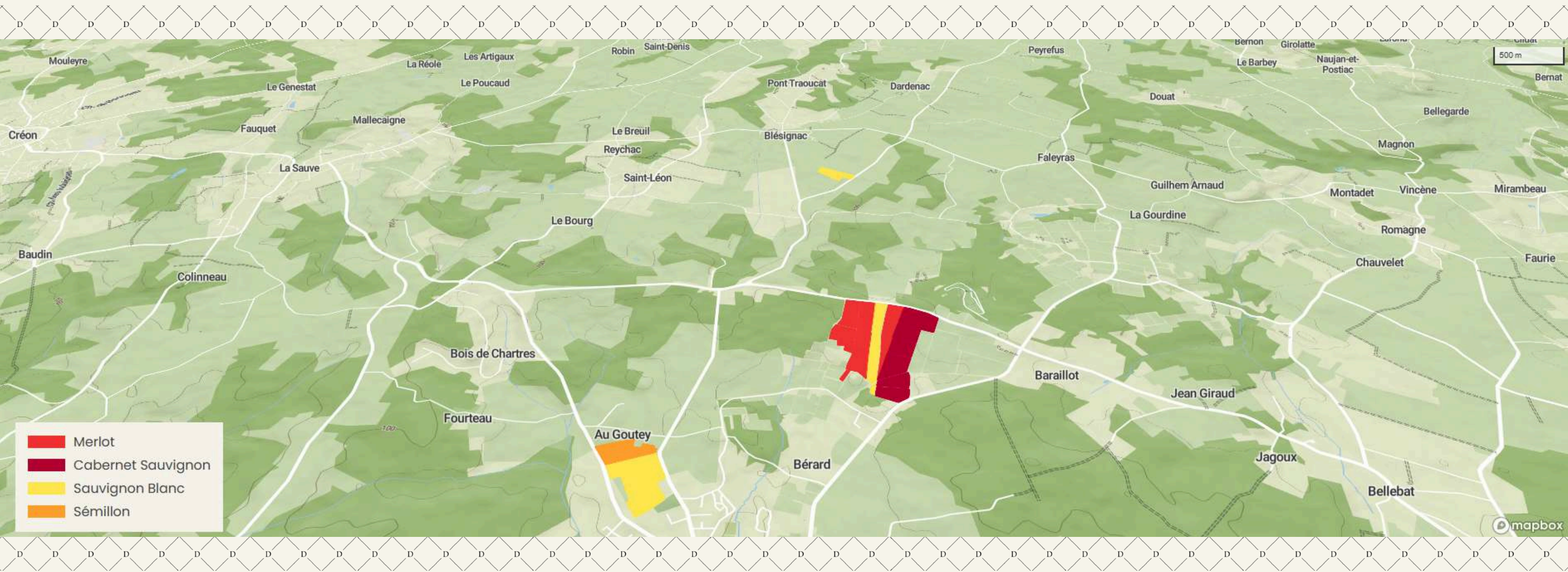
Argilo-Calcaire



4 500 pieds / ha



LOCALISATION



HISTOIRE

Château du XVII^e siècle construit par de notables locaux portant le nom de Beauregard. Il fut à l'origine un relais dépendant de la Commanderie de Montarouch voisine, établie au XII^e siècle et liée aux chevaliers de l'Ordre de Malte.

À la fin du XIX^e, la propriété change de propriétaire et de nombreux investisseurs se succèdent. En 1973, Henri Ducourt et ses enfants ont l'opportunité de reprendre le vignoble faisant face au château.

D'importants travaux sont alors engagés : restructuration du vignoble et adaptation des pratiques culturales à la topographie du site. Ces aménagements permettent de limiter l'érosion des sols en pente tout en révélant la diversité et la richesse des parcelles.

Aujourd'hui, le Château Beauregard-Ducourt incarne pleinement l'esprit de notre famille, avec des vins précis, équilibrés et fidèles à leur terroir, élaborés avec exigence et simplicité.



CHÂTEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT ROUGE

Appellation : Bordeaux

Assemblage : Merlot, Cabernet Sauvignon

Certification : HVE 3, RSE Cultivons Demain

Macération : Macération préfermentaire à froid de 24 à 48 heures.

Fermentation : Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées autour de 26°C puis cuvaison douce pendant 3 semaines à 30°C. Écoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C.

Élevage : En fûts de chêne et en cuves inox.

Production annuelle moyenne : 250 000 bouteilles



DÉGUSTATION

ROBE

Rubis intense aux reflets pourpres

NEZ

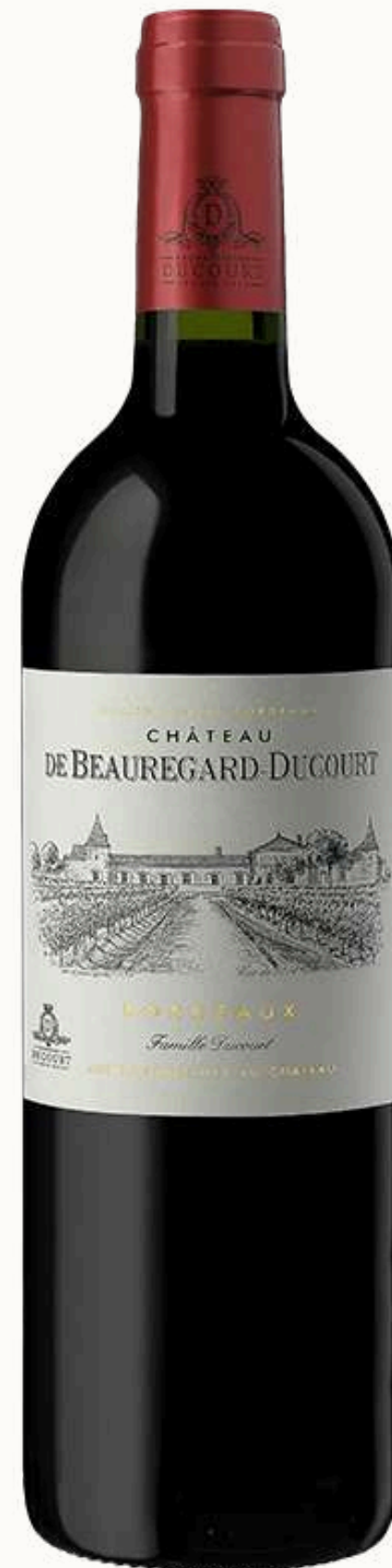
Fruits rouges croquants, cerise et framboise

BOUCHE

Souple, légère et fraîche

ACCORD METS ET VINS

Charcuterie, tapas, viandes rouges, viandes blanches, fromages



MILLÉSIME 2022

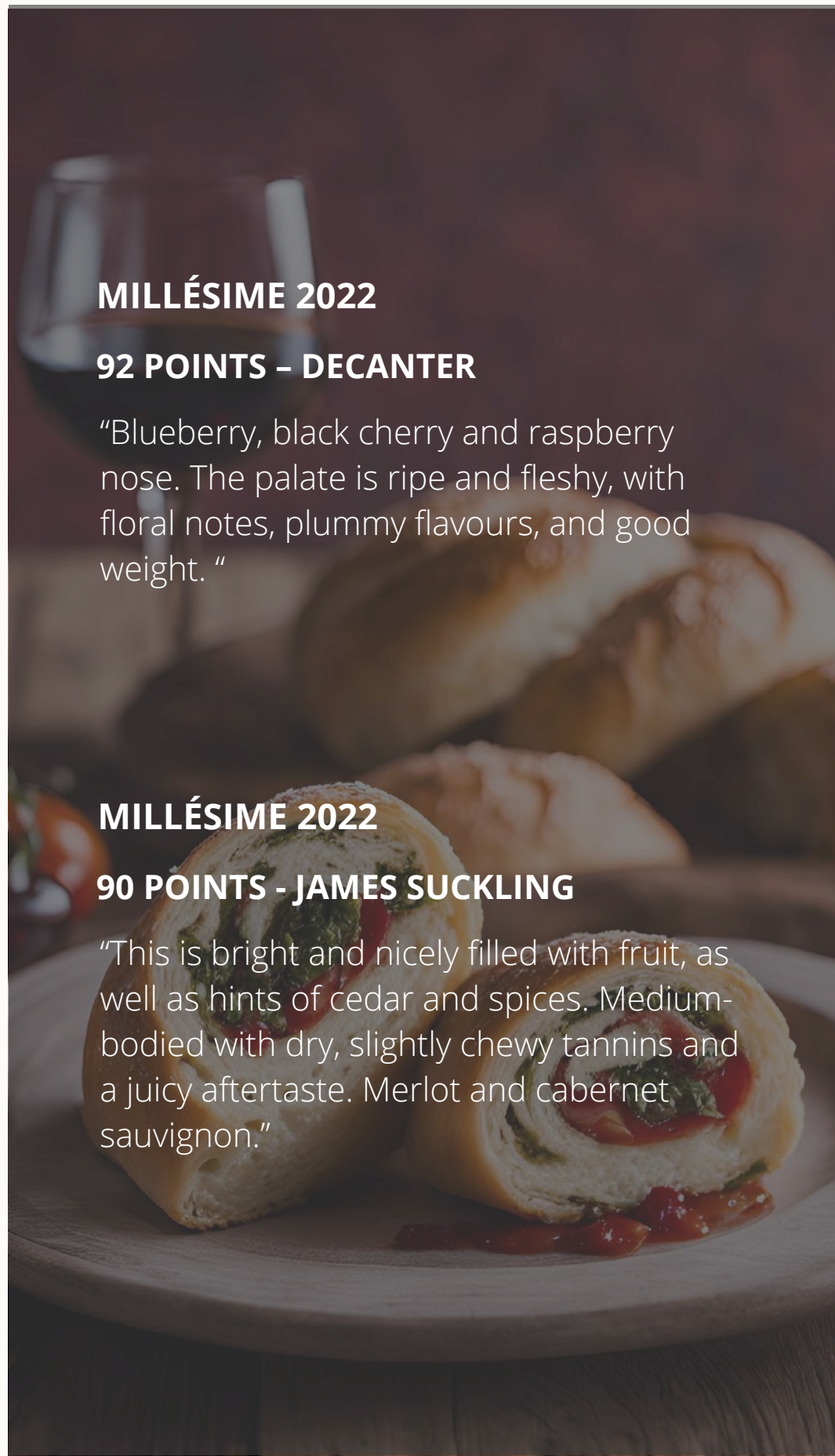
92 POINTS – DECANTER

“Blueberry, black cherry and raspberry nose. The palate is ripe and fleshy, with floral notes, plummy flavours, and good weight. ”

MILLÉSIME 2022

90 POINTS - JAMES SUCKLING

“This is bright and nicely filled with fruit, as well as hints of cedar and spices. Medium-bodied with dry, slightly chewy tannins and a juicy aftertaste. Merlot and cabernet sauvignon.”



CHÂTEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

BLACK LABEL

Appellation : Bordeaux

Assemblage : Merlot, Cabernet Sauvignon

Certification : HVE 3, RSE Cultivons Demain

Macération : Macération préfermentaire à froid de 24 à 48 heures.

Fermentation : Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées autour de 26°C puis cuvaison douce pendant 3 semaines à 30°C. Écoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C.

Élevage : En fûts de chêne et en cuves inox.

Production annuelle moyenne : 50 000 bouteilles



DÉGUSTATION

MILLÉSIME 2019

90 POINTS - JAMES SUCKLING

"Aromas of ripe plums, blueberries and dark chocolate, together with hints of toasted oak and tar. Medium-bodied with chewy tannins and ripe, creamy fruit character. Rich finish. Merlot."

MILLÉSIME 2020

92 POINTS - DECANTER

"Dark and brooding profile with red and black fruit aromas and hints of liquorice and leather. Firm and chewy tannins."



ROBE

Rubis intense aux reflets pourpres

NEZ

Jolis arômes de fruits noirs murs, notes de café et vanillé

BOUCHE

Charnue et riche, tanins souples, notes boisés, finale persistante

ACCORD METS ET VINS

Charcuterie, bbq viandes rouges, bbq plats épicés, fromages

CHÂTEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT BLANC

Appellation : Entre-Deux-Mers

Assemblage : Sauvignon blanc, Sémillon

Certification : HVE 3, RSE Cultivons Demain.

Macération : Macération pelliculaire pendant quelques heures selon état de maturité et pressurage

Fermentation : Démarrage de la fermentation alcoolique à froid (12°C) puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20°C.

Élevage : Sur lies en cuves inox thermo régulées.

Production annuelle moyenne : 135 000 bouteilles



DÉGUSTATION

MILLÉSIME 2024

1 ÉTOILE GUIDE HACHETTE DES VINS

« Détaillant de jolies notes de citron confit, de genêt et de buis, ce vin frais et croquant offre beaucoup de plaisir dès le premier tour de verre. On sent également la patte du sauvignon dans une bouche vie, tendue, infusée de saveurs toniques d'agrumes, Un blanc net, expressif, qui s'imposera avec aisance à l'apéritif. »

MILLÉSIME 2021

90 POINTS - DECANTER

"This classic blend of Sauvignon Blanc and Sémillon offers a honeysuckle aroma and vibrant white and citrus fruit flavors.fruit flavors. It is a fresh wine, ready from 2025."



ROBE

Jaune pâle aux reflets verts

NEZ

Agrumes et fleurs blanches

BOUCHE

Vive, légère et très rafraîchissante

ACCORD METS ET VINS

Apéritif, poisson, fruits de mer

CHÂTEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

ROSÉ

Appellation : Bordeaux

Assemblage : Merlot, Cabernet Sauvignon

Certification : HVE 3, RSE Cultivons Demain.

Macération : Macération pelliculaire pendant quelques heures et pressurage

Fermentation : Démarrage de la fermentation alcoolique à froid (12 C) puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20 C.

Élevage : Sur lies en cuves inox thermo régulées

Production annuelle moyenne : 22 000 bouteilles





MILLÉSIME 2024

1 ÉTOILE GUIDE HACHETTE DES VINS

« Sur des arômes nets de framboise, de pêche et d'abricot, ce rosé séduit par son élégance. La bouche, dense, fraîche et équilibrée, s'étire avec une belle persistance fruitée. Un vin expressif et bien construit, parfait compagnon des grillades estivales et des repas en plein air. »



DÉGUSTATION

ROBE

Rose cerise brillant

NEZ

Arômes intenses de cerise et notes fleuries

BOUCHE

Souple, fruitée, avec une finale harmonieuse

ACCORD METS ET VINS

Apéritif, charcuterie, poisson, pizza, volaille

Contact

Tél: +33 (0)5 57 34 54 00
ducourt@ducourt.com
www.ducourt.com



Follow us !

FAMILLE
DU COURT
— DEPUIS 1858 —