

CHÂTEAU DES COMBES

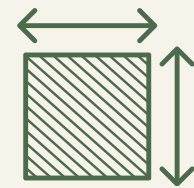


LE VIGNOBLE

Le Château des Combes, acheté en 1858 par l'un de nos ancêtres Pierre Ducourt, est situé sur la commune de Ladaux, à deux pas de nos chais de vinification. Cette propriété est le berceau historique de notre famille. Sur ce vignoble, nous élaborons un Bordeaux rouge très typique, issu d'un assemblage subtil de différents lots, élevés en fûts et en cuves.



AOC Bordeaux



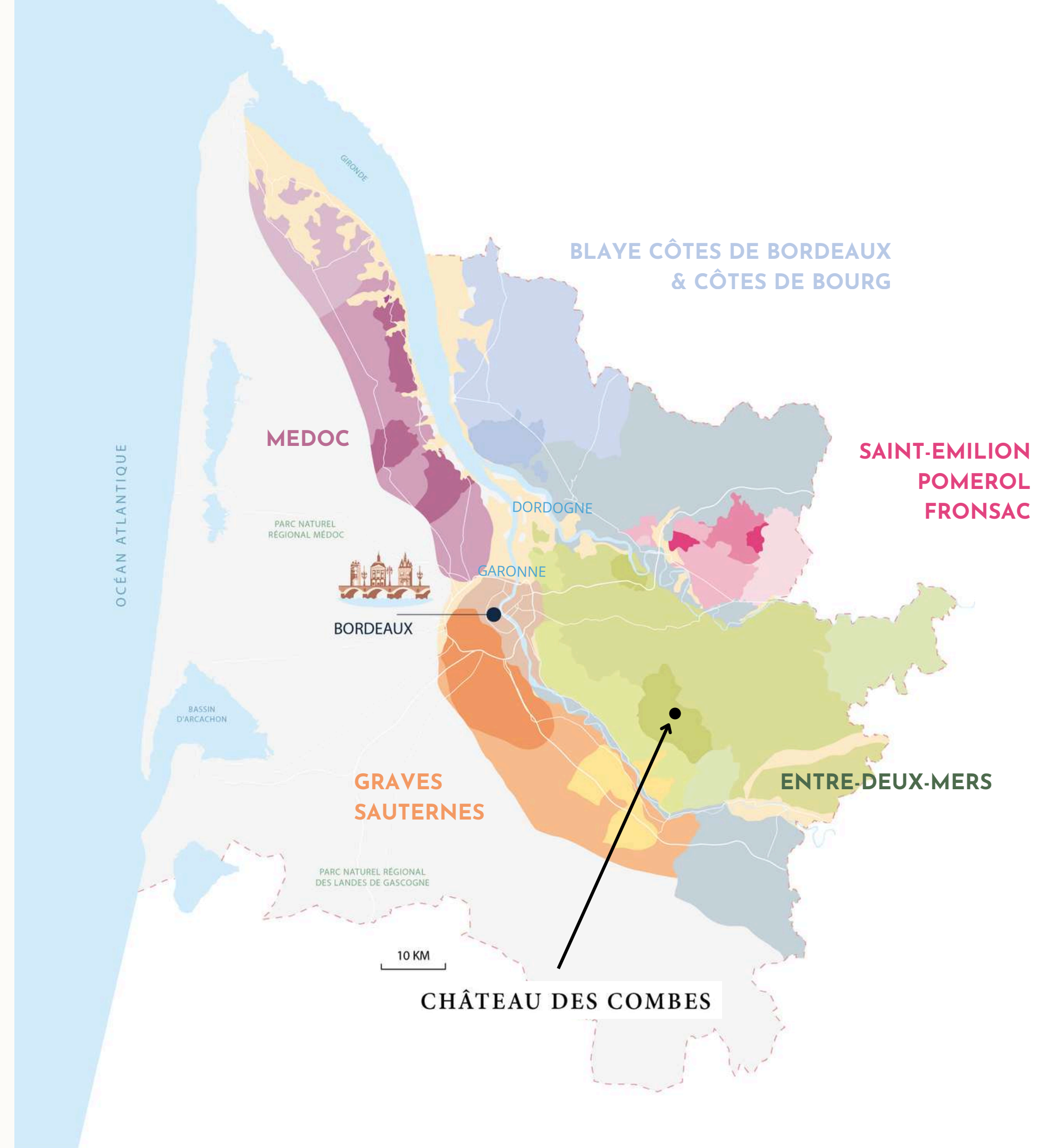
9,60 ha



Argileux



4 500 pieds / ha



LOCALISATION



HISTOIRE

Le Château Des Combes est le berceau historique de la Famille Ducourt. Situé dans le hameau du Hourc qui signifie « four », en Gascon, il est au Moyen Âge le lieu de rassemblement du village pour la cuisson du pain. La farine qu'utilisaient les villageois provenait du moulin d'Haurets situé sur la route en contre bas.

En 1858, Pierre Ducourt s'installe dans ce hameau pour s'occuper du vignoble et des autres terres agricoles qu'il vient d'acquérir aux alentours. Il faudra ensuite attendre plusieurs générations pour que l'activité se spécialise pleinement dans la viticulture.

Ainsi, dans les années 1920, Louis Ducourt est devenu le premier vigneron de la famille, en se consacrant exclusivement à la culture de 9 hectares de vignes.

En 1948, Henri Ducourt, cadet de la famille, hérite d'une partie de la propriété de son père et s'installe avec sa femme Simone au Château des Combes.



CHÂTEAU DES COMBES

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 cuves inox.

Production annuelle moyenne : 70 000 bouteilles



DÉGUSTATION

ROBE

Grenat intense

NEZ

Jolis arômes de fruits noirs, et notes épicés

BOUCHE

Souple et fruitée avec de la structure et des tanins doux.
Belle longueur

ACCORD METS ET VINS

Charcuterie, tapas, viandes rouges, viandes blanches, fromages



MILLÉSIME 2022

90 POINTS - WINE ENTHUSIAST

“With its fine crushed black-fruit aroma and rich tannins, the wine is full of potential. It has ripe berry flavors and a solid structure.”

MILLÉSIME 2019

2 ÉTOILES GUIDE HACHETTE DES VINS

« Cette cuvée d'un beau grenat profond exhale des senteurs intenses de fruits noirs et de vanille. Généreuse et friande dès l'attaque, la bouche montre du volume, de la puissance et une belle longueur, structurée par des tanins mûrs et soyeux. »

Contact

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



Follow us !

FAMILLE
DU COURT
— DEPUIS 1858 —