

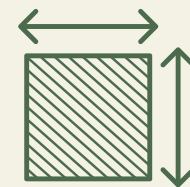
CHÂTEAU DES DEMOISELLES

LE VIGNOBLE

Situé entre Saint-Émilion et Castillon-la-Bataille, le Château Des Demoiselles est l'une de nos propriétés les plus célèbres, non seulement grâce à la qualité de ses vins, mais aussi à son passé lié aux grands moments de l'Histoire de France. Le nom « Demoiselles » remonte à la fin du Moyen Âge lorsque le domaine était géré par une congrégation de religieuses qui assuraient la culture de la vigne et faisaient bénévolement l'école aux enfants de la Paroisse.



AOC Castillon-Côtes
de-Bordeaux



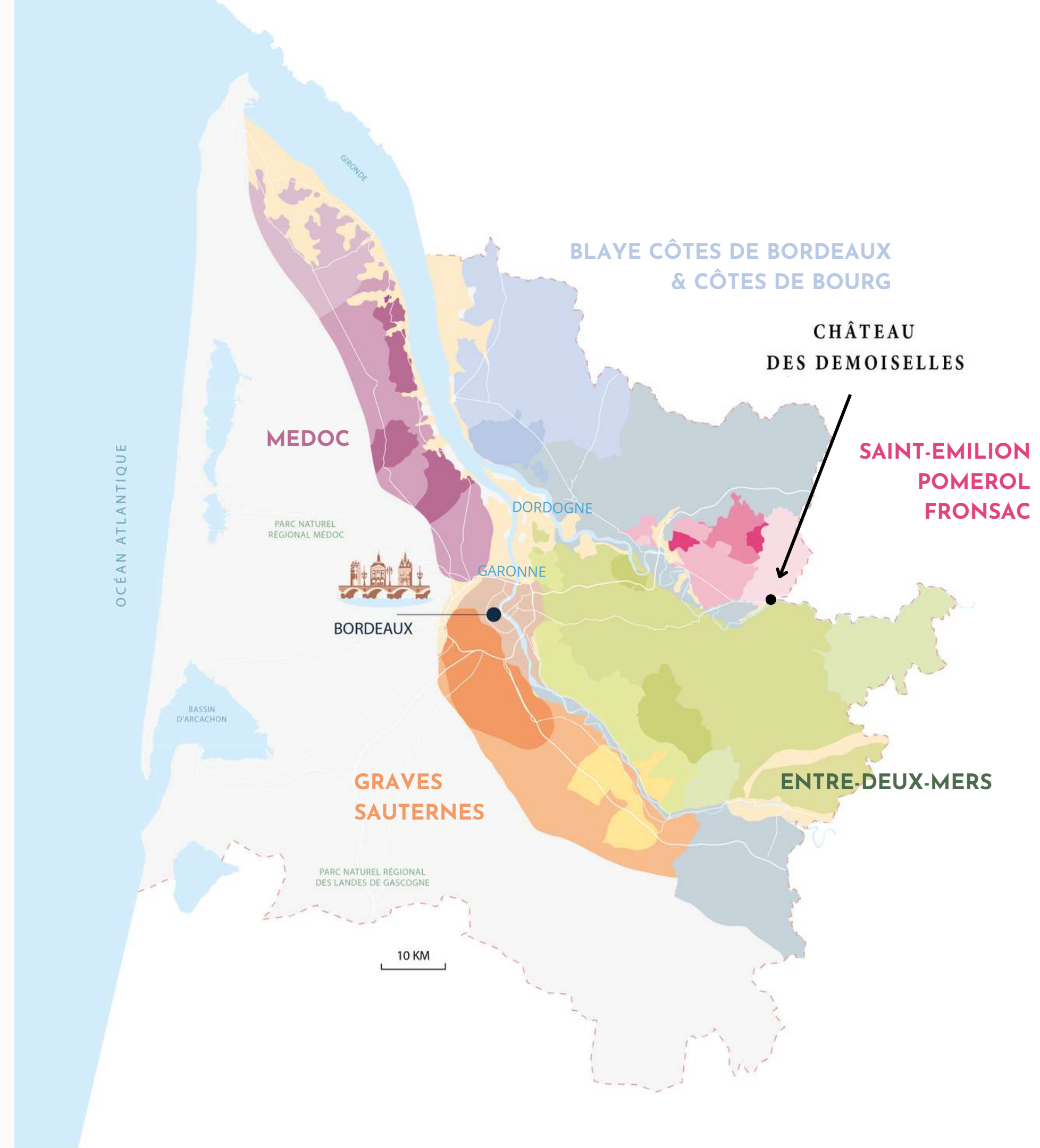
30,10 ha



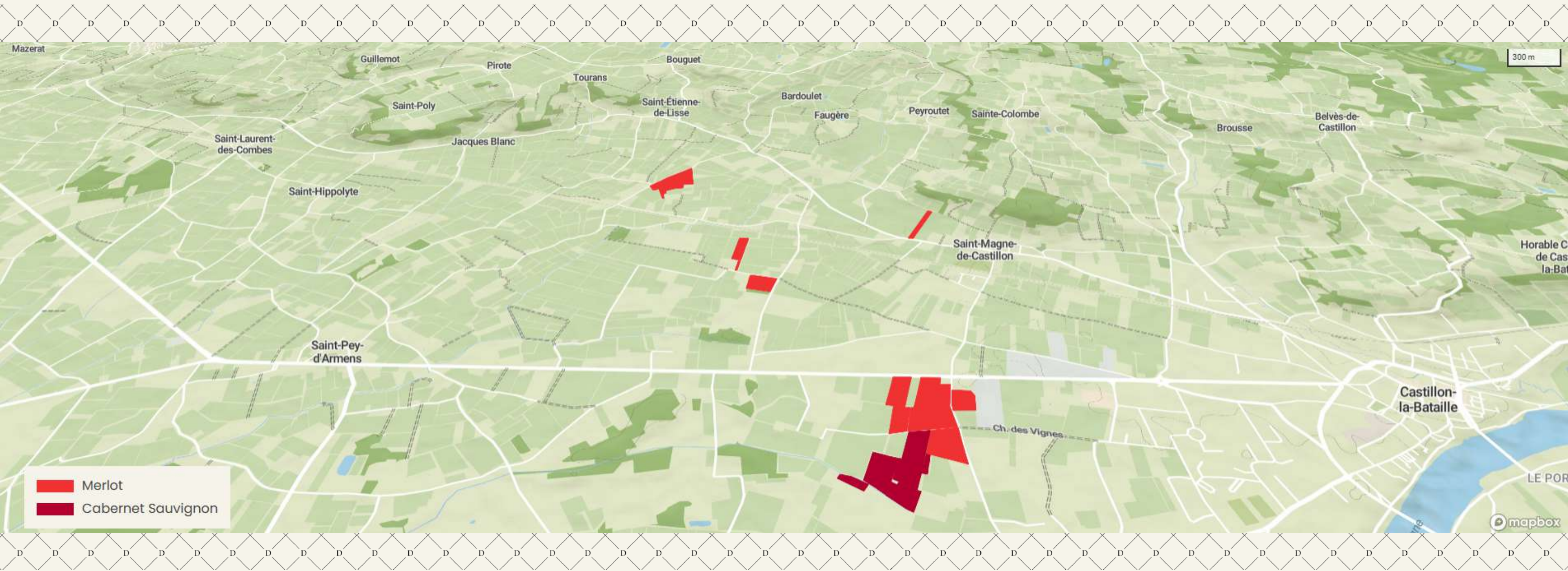
Argileux



5 500 pieds / ha



LOCALISATION

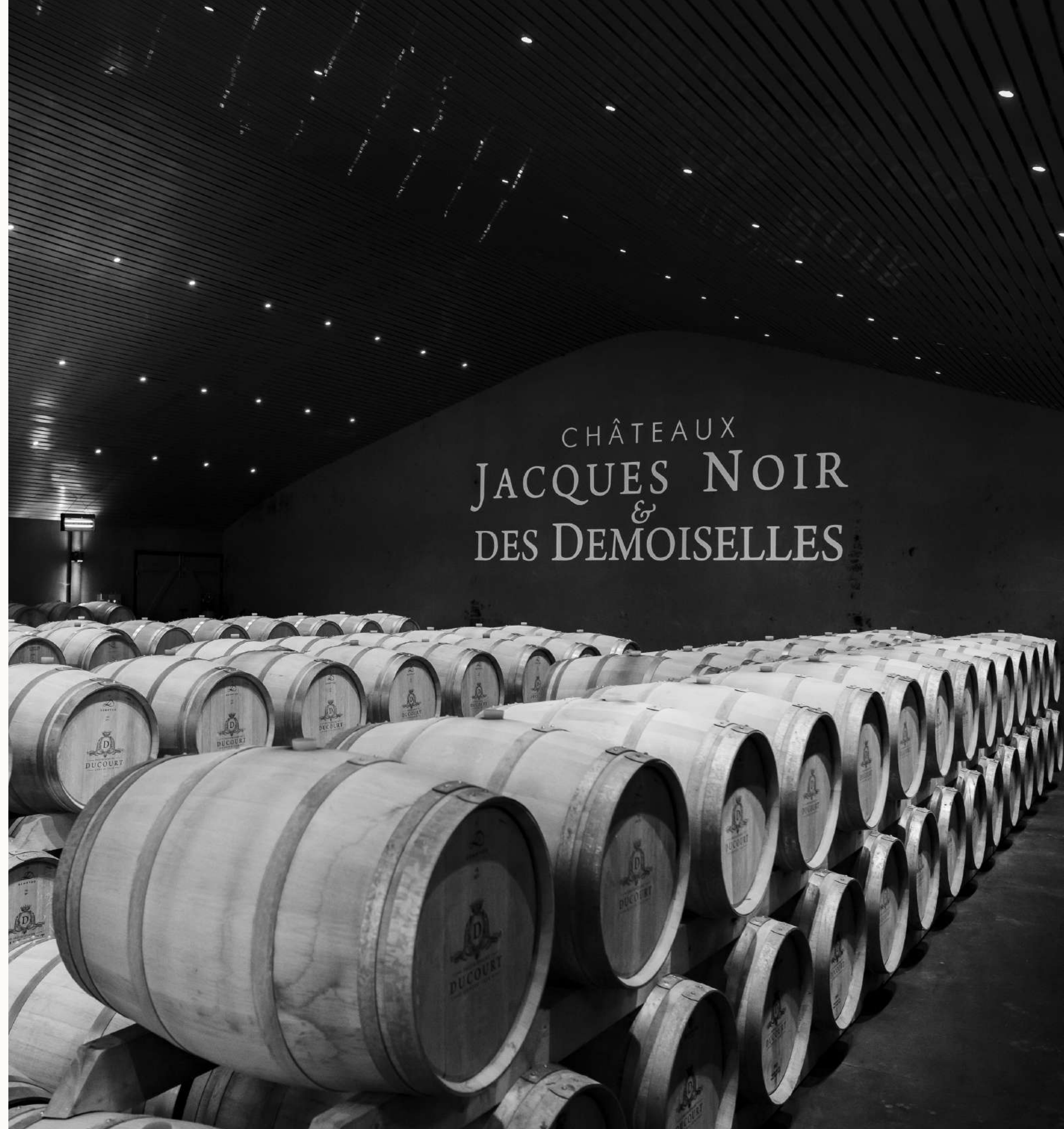


HISTOIRE

Le comte John Talbot, un des chefs anglais de la Guerre de Cent Ans, aurait trouvé refuge au Château Des Demoiselles avant de perdre la victoire et la vie lors de la bataille finale de Castillon en 1453.

À la fin du Moyen Âge une congrégation de religieuses s'est installée sur le domaine. Elles y assuraient la culture de la vigne et dispensaient bénévolement la classe aux enfants de la Paroisse. Aller « chez les Demoiselles », signifiait qu'on était assuré de trouver aide et conseils.

Aujourd'hui, l'histoire du château est perpétuée par notre famille, qui a repris le domaine en 2001. Sous l'impulsion de Philippe Ducourt, nous avons entrepris d'entièrement replanter le vignoble. Puis, un chai de vinification moderne a été construit, afin de révéler tout le potentiel de cette propriété au terroir exceptionnel.



CHÂTEAU DES DEMOISELLES

Appellation : Castillon-Côtes-de-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 pendant 12 mois (33% neuf, 33% un vin, 33% deux vins) et en cuve inox. Mise en bouteille puis vieillissement dans nos caves pendant au moins 12 mois supplémentaires.

Production annuelle moyenne : 220 000 bouteilles



MILLÉSIME 2018

92 POINTS - DECANTER

“Fleshy and ripe but so juicy and alive, the acidity and strawberry character of the fruit creates a lively, bright expression. Fruit on the palate is concentrated on the dark, riper spectrum; plum, date and blackcurrant with soft liquorice undertones, but it all really works together. A deep, seductive style that is balanced, smooth and determined. A classic easy-drinking claret with lovely mentholated finish.”

MILLÉSIME 2020

92 POINTS – WINE AND SPIRITS MAGAZINE

“This 2020 offers sweetly ripe cassis flavors, delicious fruit without any in-your-face aggressiveness—tart cherry, tart plum, delicate scents of pressed flowers. The earthy, cherry-skin tannins make it firm and mouthwatering, the wine’s richness withheld in a friendly, Bordelais way.”—J.G.



DÉGUSTATION

ROBE

Pourpre profond

NEZ

Expressif, mêlant fruits noirs frais, et léger boisé fondu

BOUCHE

Gourmande et souple, portée par des tanins ronds. Les arômes de mûre et de cassis, finale douce et harmonieuse

ACCORD METS ET VINS

Charcuterie, tapas, viandes rouges en sauce ou en grillade, fromages à pâtes dures

CHÂTEAU DES DEMOISELLES

RÉSERVE DE FAMILLE

Appellation : Castillon-Côtes-de-Bordeaux

Assemblage : Merlot

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 pendant 12 mois (33% neuf, 33% un vin, 33% deux vins). Mise en bouteille puis vieillissement dans nos caves pendant au moins 24 mois supplémentaires.

Production annuelle moyenne : 3 000 bouteilles



DÉGUSTATION

MILLÉSIME 2018

92 POINTS – JAMES SUCKLING

“Aromas of purple flowers, blackcurrants, wild blackberries, sweet tobacco and dark chocolate. It’s medium-to full-bodied with firm, tight-grained tannins. Focused and layered.”

MILLÉSIME 2022

92 POINTS - YVES BECK

« Que de finesse dans le bouquet de cette Réserve du Château Des Demoiselles. J’y relève la typique fraîcheur calcaire de Castillon ainsi que d’invitantes nuances de mûres et de menthe. En bouche le vin a du tempérament. Ses tannins, frais et juvéniles, offrent de la vigueur et de l’énergie, communément avec la structure acide. On retrouve également de la fraîcheur en finale, persistante de surcroît. Un vin de caractère, prometteur, qui mérite un peu de garde. »



ROBE

Rubis intense aux reflets pourpres

NEZ

Puissant, mêlant fruits noirs, vanille légère et pointe de violette

BOUCHE

Charnue et fruitée, avec des tanins soyeux. Notes de noisette grillée, poivre et épices, portée par une belle structure longue et élégante

ACCORD METS ET VINS

Viandes rouges en grillade ou en sauce, gibier, plats légèrement épicés, fromages, desserts au chocolat

Contact

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



Follow us !



FAMILLE
DU COURT
DEPUIS 1858