

CHÂTEAU
LA HARGUE

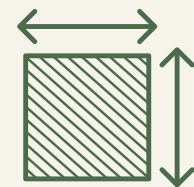


LE VIGNOBLE

Cette propriété, rachetée en 1954 par Henri Ducourt, notre grand-père, est reconnue depuis toujours pour la qualité de ses vins blancs moelleux. Uniquement plantée en cépages blancs sur des sols limoneux, elle bénéficie de la proximité d'un cours d'eau et d'une bonne exposition au soleil. Une alternance de jours chauds et de nuits froides intensifie ainsi l'expression aromatique des raisins. Un grand terroir de blanc typique de ce coin de l'Entre-Deux-Mers.



AOC Bordeaux



24 ha



Limoux



4 000 pieds / ha



LOCALISATION



HISTOIRE

La Hargue en vieux français, se réfère à une forge. C'était l'endroit où les agriculteurs locaux se rendaient lorsque les chevaux domestiqués étaient utilisés pour travailler les terres avoisinantes.

Au XIX^e siècle, l'activité principale de la propriété change, la culture de la vigne et des cerisiers a pris la place. C'est à cette époque que le bâtiment fut rénové pour adopter sa forme actuelle ainsi que le titre de « Château ».

En 1954 Henri Ducourt, encore jeune vigneron, achète la propriété. Cet achat fut le premier d'une longue série d'investissements. Historiquement, le vin produit était un vin blanc moelleux, mais sous sa direction et avec l'expansion de la propriété, la production s'est diversifiée avec des vins blancs secs, rosés et rouges.

Aujourd'hui, nous avons décidé de nous concentrer sur la production de vins blanc moelleux compte tenu du potentiel exceptionnel de ce grand terroir de blanc.



CHÂTEAU LA HARGUE

Appellation : Bordeaux Moelleux

Assemblage : Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, 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 : 80 000 bouteilles





MILLÉSIME 2023

1 ÉTOILE DANS LE GUIDE HACHETTE DES VINS

« Avec son caractère moelleux, ses notes de fruits mûrs et confiturés, ce sauvignon séduit avec simplicité. Il offre un caractère séveux et gourmand en bouche, très immédiat, non dénué de fraîcheur. Il conviendra parfaitement sur des toasts au roquefort ou une tarte aux fruits d'automne. »



DÉGUSTATION

ROBE

Brillante, couleur or pâle

NEZ

Délicat mélange de fruits exotiques, d'agrumes et une pointe de vanille

BOUCHE

Fin et élégant, parfaitement équilibré, léger et fruité

ACCORD METS ET VINS

En apéritif avec du foie gras, des poissons à la plancha, fromages persillés, desserts sucrés ou chocolats

Contact

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



Follow us!



BORDEAUX
BORDEAUX SUPÉRIEUR
ENTRE-DEUX-MERS
CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX
MONTAGNE SAINT-ÉMILION
SAINT-ÉMILION

FAMILLE
DU COURT
— DEPUIS 1858 —