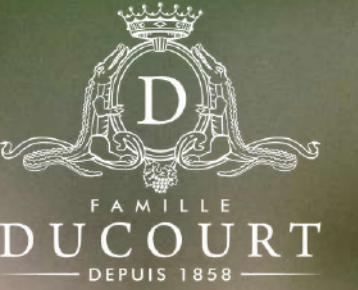


CHÂTEAU
LA ROSE DU PIN

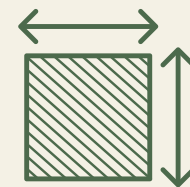


LE VIGNOBLE

Henri Ducourt a toujours eu le nez pour dénicher les beaux terroirs de l'Entre-Deux-Mers. C'est ainsi qu'en 1965, il commence à acheter des parcelles de vignes près du village de Romagne sur un remarquable plateau limono-argileux. Au fil des années, une grande propriété se constitue entre les lieux-dits « A La Rose » et « le Pin de Cornet » donnant naissance au Château La Rose du Pin.



AOC Bordeaux



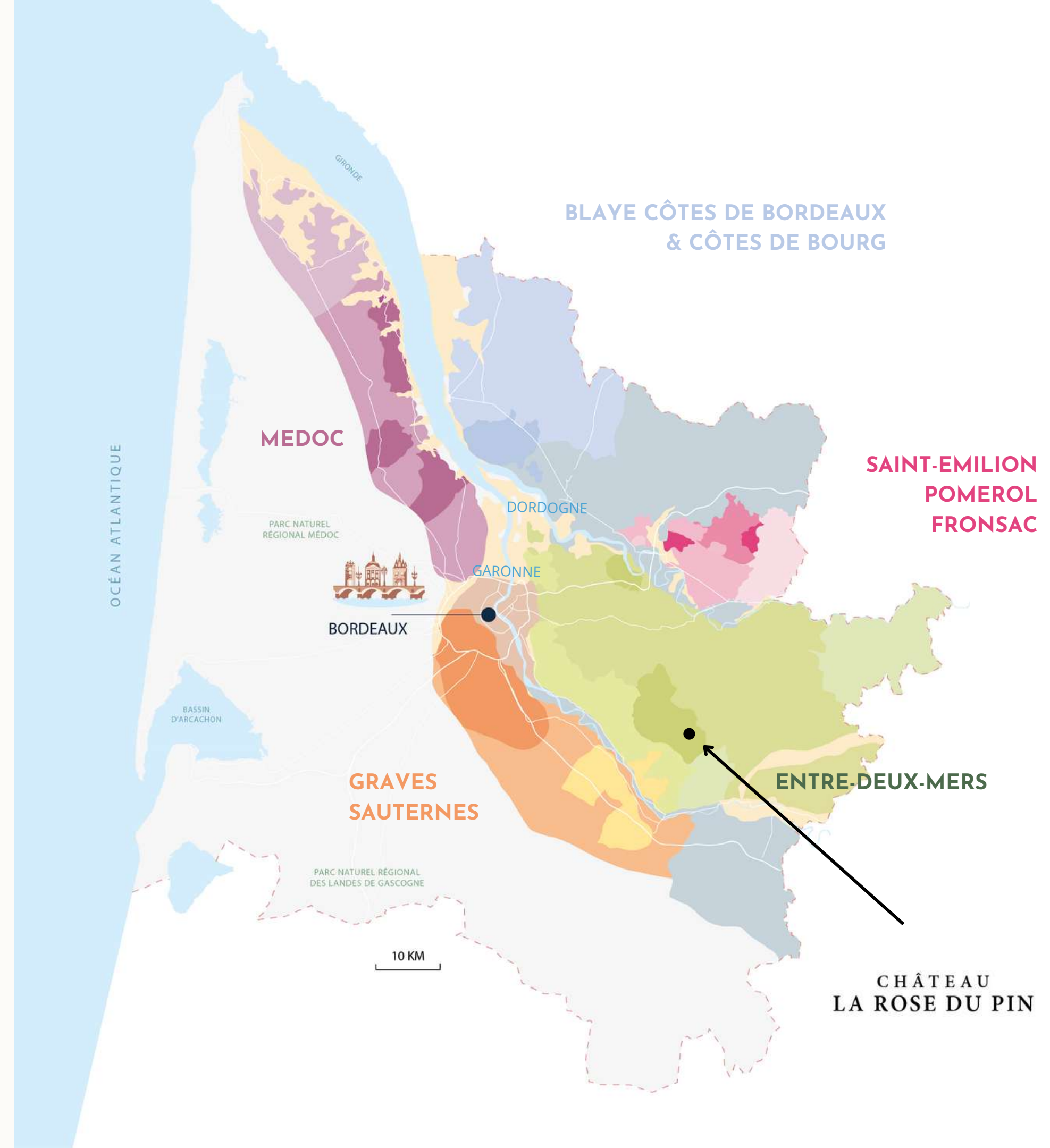
42,25 ha



Limono-argileux



4 500 pieds / ha



LOCALISATION



HISTOIRE

Passionné de botanique et fin connaisseur des terroirs de l'Entre-deux-Mers, Henri Ducourt choisit en 1965 d'implanter le domaine de la Rose du Pin à Romagne. Cette commune chargée d'histoire, abrite l'église Saint-Vivien, classée monument historique et garde des traces d'une occupation romaine.

La vigne y est cultivée depuis des siècles. Situé au sud-est de Bordeaux, le domaine repose sur un plateau limono-argileux remarquable, naturellement drainé par un réseau karstique. Les nombreuses dolines, appelées « cahuges » en patois, favorisent un enracinement profond des vignes et permettent l'élaboration de vins de caractère.

Au fil des années, notre famille a acquis de nouvelles parcelles dans le village, permettant au Château de la Rose du Pin de compter, aujourd'hui, 42 hectares de vignes.

En 2021, le Château La Rose du Pin est distingué en intégrant le **Top 100 des meilleurs vins du monde** par le magazine Wine Enthusiast.



CHÂTEAU LA ROSE DU PIN

ROUGE

Appellation : Bordeaux Supérieur

Assemblage : Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

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. Élevage sous bois pendant 12 mois Mise en bouteille puis vieillissement dans nos caves pendant au moins 12 mois supplémentaires.

Production annuelle moyenne : 72 000 bouteilles



DÉGUSTATION

ROBE

Rouge foncé et reflets violets

NEZ

Intense et expressif, mêlant myrtille, notes grillées et toastées, avec une légère touche mentholée

BOUCHE

Une attaque ronde et vive, soutenue par une belle trame tannique. Arômes de fruits mûrs et de café grillé, avec une finale longue et élégante

ACCORD METS ET VINS

Plats en sauce, charcuterie, viandes rouges, viandes blanches, fromages

MILLÉSIME 2022

90 POINTS - WINE ENTHUSIAST MAGAZINE,

“Full and ripely textured, this wine conveys smoke and blackberry flavors. With tannins still in place, it does need some time, but its balance and richness are assured. R.V”

MILLÉSIME 2022

1 ÉTOILE AU GUIDE HACHETTE 2025

« Un cru acquis par la famille Ducourt en 1983 et situé près de la commune de Romagne, aux lieux-dits A-la-Rose et Pin-de-Cornet. Dans le verre, un vin de belle matière, porté par un fruit mûr, légèrement confit, et un bois boisé grillé. En bouche, il apparaît rond, ample bien structuré, avec une belle finale, finale fraîche qui lui donne de l'allonge. »



CHÂTEAU LA ROSE DU PIN

BLANC

Appellation : Entre-Deux-Mers

Assemblage : Sauvignon Blanc, Sémillon, Colombard

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 : 36 000 bouteilles



DÉGUSTATION

MILLÉSIME 2023

BEST BUY – WINE ENTHUSIAST

“There is a touch of Colombard in the blend of this wine, which adds to the youthful herbal character and brings out a black-currant aroma. The wine is tangy, full of citrus and kiwi fruits and lively acidity.”



ROBE

Jaune pâle aux reflets verts

NEZ

Citron, pamplemousse, zeste frais

BOUCHE

Croquante, vive et tonique. Bonne persistance aromatique

ACCORD METS ET VINS

Apéritif, poisson, fruits de mer

CHÂTEAU LA ROSE DU PIN

ROUGE

Appellation : Bordeaux

Assemblage : Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

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 : 280 000 bouteilles



DÉGUSTATION

ROBE

Pourpre brillant

NEZ

Parfums intenses de fruits noirs, touche de violette et de poivre

BOUCHE

Attaque souple et fraîche, puis une belle matière portée par des fruits noirs juteux. En finale, des notes légères d'épices et de réglisse. Un vin gourmand et harmonieux

ACCORD METS ET VINS

Charcuterie, tapas, viandes rouges, viandes blanches, fromages

MILLÉSIME 2019

90 POINTS BEST BUY - WINE ENTHUSIAST

"Light stalkiness from the black-currant flavors of this young wine promise well for the future. With ripeness and a good balance of acidity and texture, this attractive wine is likely to be ready from 2022. R.V. "

MILLÉSIME 2022

90 POINTS - JAMES SUCKLING

"This is dark-fruited and chocolaty on the nose, with hints of licorice, vanilla and nutmeg. Smooth and textural on the palate, with a medium body and firm tannins. Velvety aftertaste. A little coarse at the end but balanced overall. Merlot and cabernet sauvignon."



Contact

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



Follow us !



FAMILLE
DU COURT
— DEPUIS 1858 —