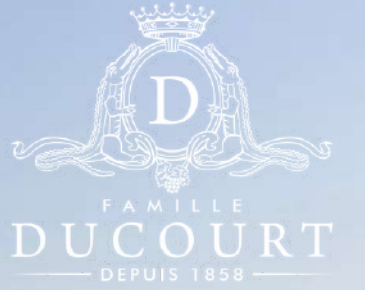


CHÂTEAU LA ROSE SAINT-GERMAIN

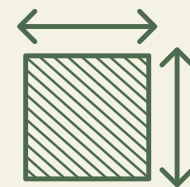


LE VIGNOBLE

Le Château La Rose Saint-Germain offre un panorama unique aux visiteurs curieux. Ils y découvrent un paysage bucolique composé de vignes, de bois et de champs ainsi que de vieilles bâtisses, témoins d'une riche histoire locale. Le nom de cette propriété vient directement de son emplacement géographique : entre le lieu-dit « A La Rose » et les vestiges de l'église Saint-Germain de Campet datant du XI^e siècle.



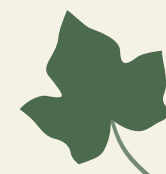
AOC Bordeaux



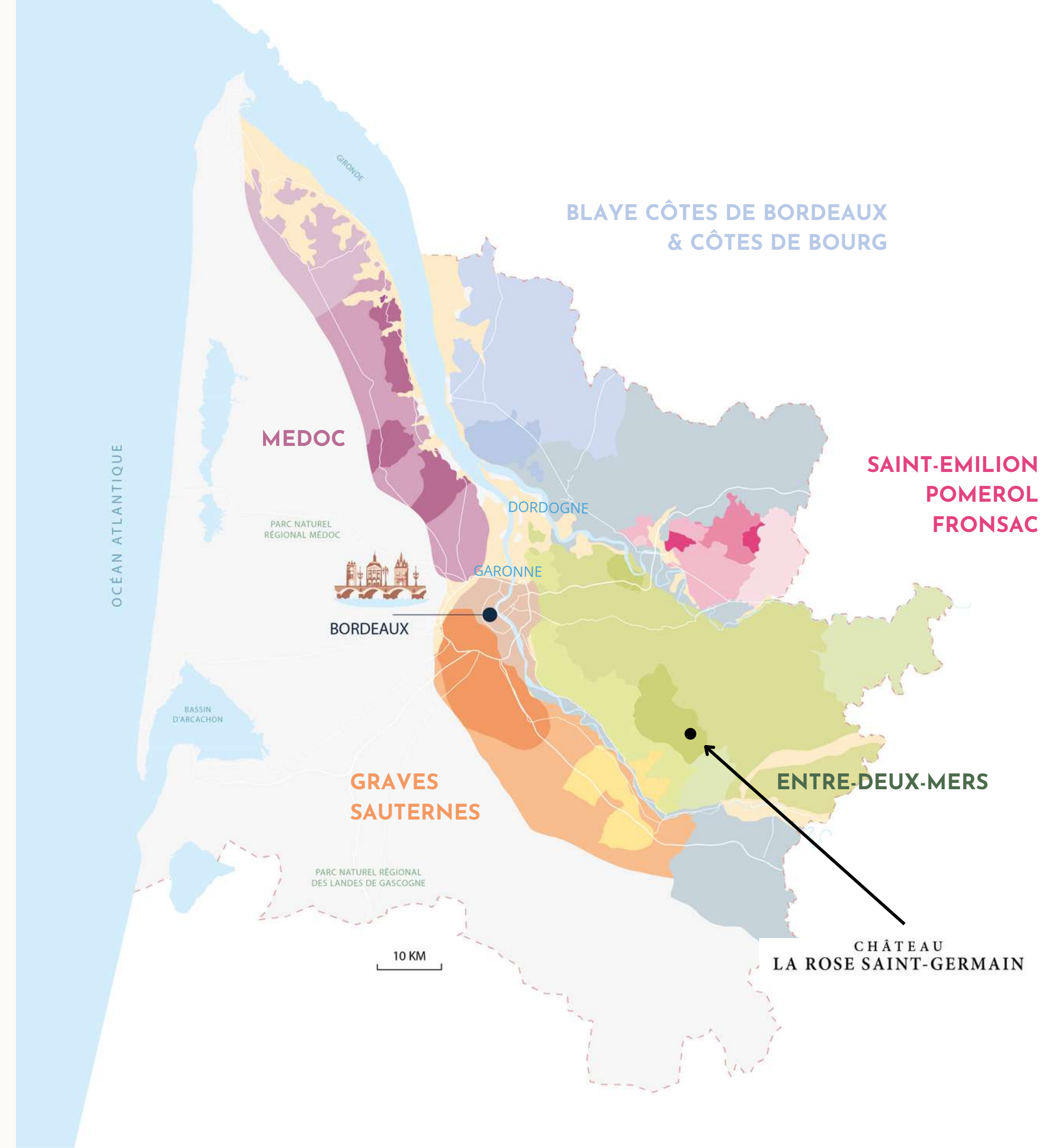
40,35 ha



Limono-argileux



4 000 pieds / ha



LOCALISATION



HISTOIRE

Le Château La Rose Saint-Germain tire son nom de son emplacement, au lieu-dit « À La Rose », tout près des vestiges de l'église de Saint-Germain-de-Campet, datant du XI^e siècle.

En 1971, Simone Ducourt, épouse d'Henri Ducourt, hérite de cette propriété familiale transmise de génération en génération, succédant ainsi à son père, installé ici depuis 1939.

Dans les années 1980, le vignoble est entièrement restauré sous la conduite de Philippe Ducourt. Il est depuis entretenu avec soin pour préserver la régularité et la qualité des vins au fil des millésimes.



CHÂTEAU LA ROSE SAINT-GERMAIN

ROUGE

Appellation : Bordeaux

Assemblage : Cabernet Sauvignon, 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 cuves inox.

Production annuelle moyenne : 198 000 bouteilles





MILLÉSIME 2019

1 ÉTOILE AU GUIDE HACHETTE DES VINS 2022

« Cabernet-sauvignon et une touche de merlot (6%) pour cette cuvée expressive (pruneau, cassis, réglisse), qui se distingue par sa longueur, sa consistance, ses tanins fondus et sa jolie finale stimulée par une fine amertume. »



DÉGUSTATION

ROBE

Rubis foncé

NEZ

Fruits mûrs et épices, notes de grillé

BOUCHE

Une belle structure tannique, tout en souplesse. Une bouche fluide, équilibrée, avec une finale longue et bien fruitée

ACCORD METS ET VINS

Charcuterie, tapas, viandes rouges, viandes blanches, fromages

CHÂTEAU LA ROSE SAINT-GERMAIN

BLANC

Appellation : Bordeaux

Assemblage : Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, 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 : 110 000 bouteilles



DÉGUSTATION

MILLÉSIME 2020

3 ÉTOILES + COUP DE COEUR AU GUIDE HACHETTE 2022

« Assemblage de sauvignon blanc (74%) et de colombar, cette superbe cuvée s'ouvre sans réserve sur une corbeille d'agrumes (kumkat) et de fruits exotiques (mangue, fruit de la Passion). La bouche séduit tout autant : elle offre beaucoup de volume, de chair et d'intensité, avec une tension maîtrisée et une longue finale pleine de fraîcheur. Un concentré d'équilibre et d'élégance, au solide potentiel de garde. »

MILLÉSIME 2021

1 ÉTOILE AU GUIDE HACHETTE DES VINS 2023

« Le Château La Rose Saint-Germain propose ici un modèle de sauvignon classique, aux notes de fruits exotiques et d'agrumes. À la fois vit et rond, le palais suit la même ligne aromatique que le nez. Un bordeaux parfait pour des fruits de mer. »



ROBE

Jaune pâle aux reflets verts

NEZ

Intense, notes d'agrumes et de fleurs blanches

BOUCHE

Vive, fruitée et équilibrée avec des accents floraux. Belle finesse

ACCORD METS ET VINS

Apéritif, poisson, fruit de mer

LE ROSÉ DE LA ROSE SAINT-GERMAIN

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 : 29 000 bouteilles



DÉGUSTATION

ROBE

Rose cerise brillant

NEZ

Arômes de petits fruits rouges et notes de fleurs

BOUCHE

Attaque franche, soyeuse, laissant des souvenirs de fruits des bois. Finale douce et harmonieuse

ACCORD METS ET VINS

Apéritif, charcuterie, poisson, pizza, volaille



MILLÉSIME 2024

1 ÉTOILE AU GUIDE HACHETTE DES VINS 2026

« Tout en fraîcheur et en rondeur bien mariées, ce rosé croque le fruit avec franchise. La bouche, simple mais bien dessinée, séduit par sa texture souple et sa touche épicée en finale. Un vin direct accessible, parfait sur des poissons crus ou marinés. »

MILLÉSIME 2023

1 ÉTOILE AU GUIDE HACHETTE DES VINS 2025

« Duo de merlot et de cabernet sauvignon, ce rosé se livre avec vivacité et intensité. On aimera ses notes de fruits rouges, sa belle trame acidulée, son volume et sa longue finale sur la cerise. »

Contact

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



Follow us !