

CHÂTEAU LARROQUE

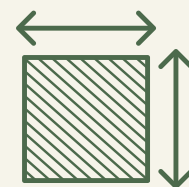


LE VIGNOBLE

C'est en 1979 que Marie-Christine, fille d'Henri Ducourt, achète cette prestigieuse propriété située sur la rive gauche, en bordure des Graves. Le château, construit en 1348, a été entièrement rénové et surplombe un vignoble d'une soixantaine d'hectares. Notre famille y produit désormais des vins de grande qualité en rouge et en blanc.



AOC Bordeaux
AOC Bordeaux Supérieur



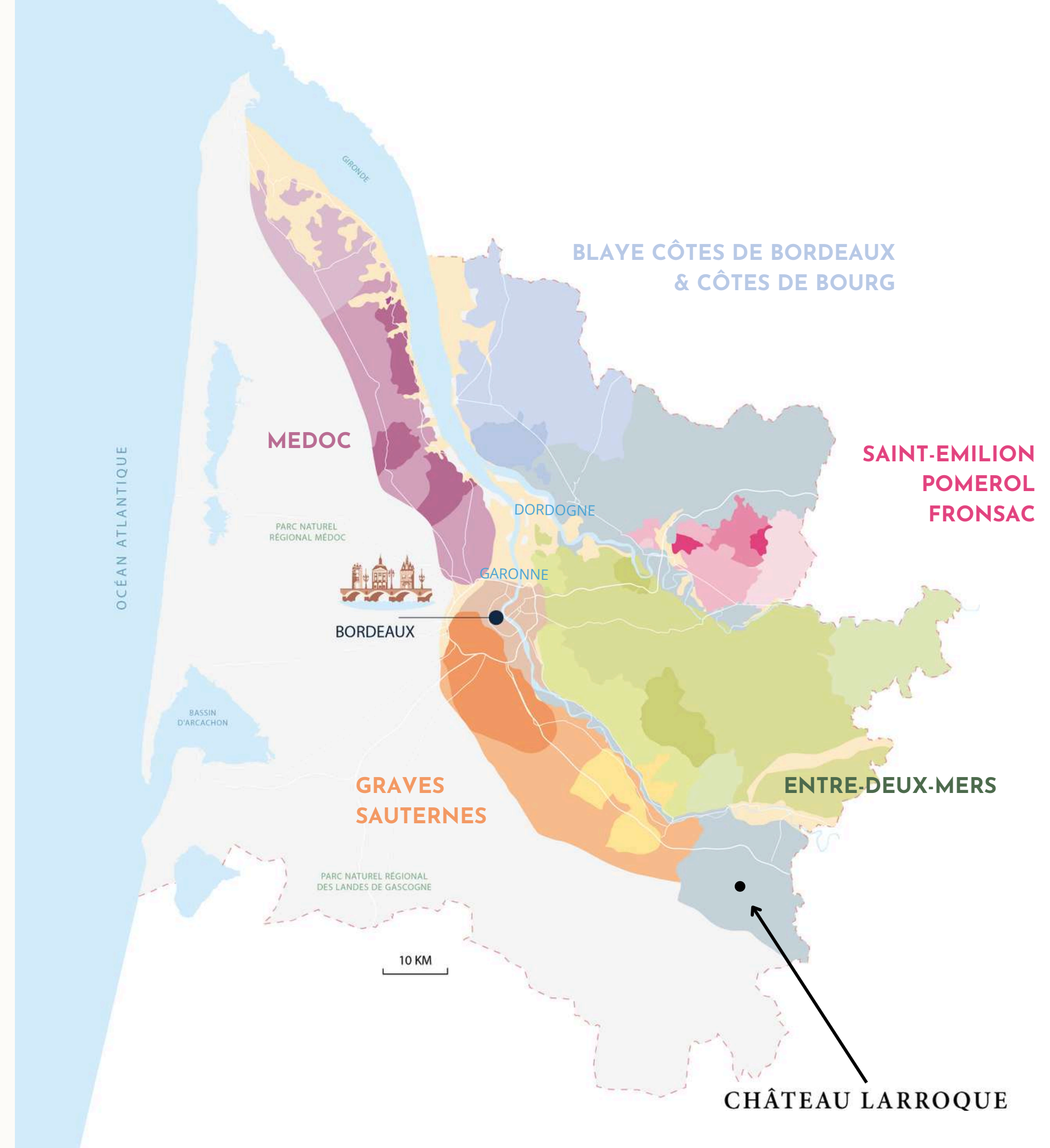
52,7 ha



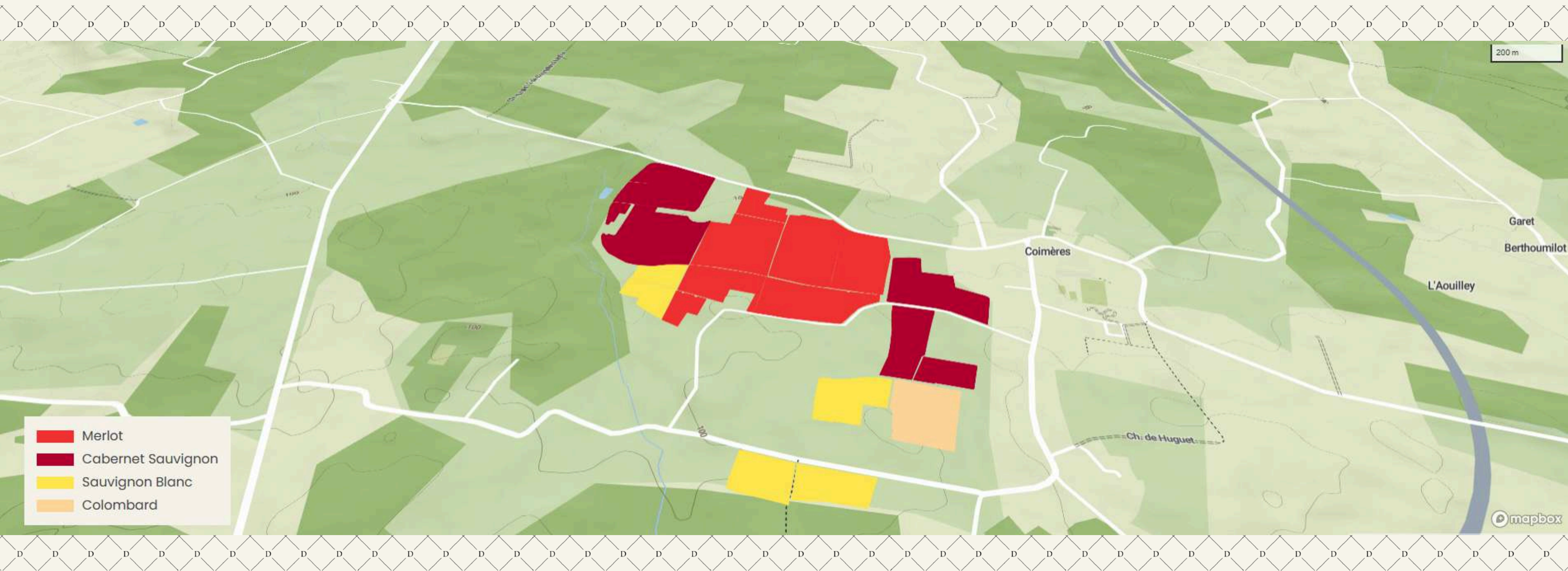
Graveleux



5 500 pieds / ha



LOCALISATION



HISTOIRE

Construit en 1348 avec l'autorisation du roi d'Angleterre Édouard III par un chevalier à son service, le Château Larroque tire son nom de « La Roque », devenu ensuite « Larroque ».

Rénové au XVII^e siècle par les architectes du Château de Cadillac, il est partiellement détruit lors de la Révolution française en 1791 avant d'être restauré.

En 1860, le domaine s'étend sur près de 400 hectares mêlant forêts, cultures et vignes, et est cité par les éditions Féret comme le premier cru de la commune.

Après le décès de la dernière héritière en 1875, le château est acquis par Henry Badieu, journaliste bordelais, puis connaît plusieurs successions.

En 1979, notre famille rachète le Château Larroque et engage sa restauration, ouvrant un nouveau chapitre de son histoire.

En 2017, le magazine Decanter proclame le Château Larroque 2015 **Best value Bordeaux in the World**.



CHÂTEAU LARROQUE

ROUGE

Appellation : Bordeaux Supérieur

Assemblage : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

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 et 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 : 200 000 bouteilles.



DÉGUSTATION

MILLÉSIME 2020

2 ÉTOILES AU GUIDE HACHETTE DES VINS 2024

« Ce vin d'une belle intensité aromatique, entre notes de cassis et de fruits confits, est campé sur des tanins solides, tout en restituant beaucoup de finesse et de fraîcheur. Idéal avec une entrecôte à la bordelaise. »

MILLÉSIME 2022

91 POINTS – JAMES SUCKLING

"Rich, dark-fruited red with blackberries and hints of liquorice, walnuts and cocoa on the nose. Medium – to full-bodied, velvety and broad on the palate, with a solid structure. Concentrated and lingering with a spicy aftertaste."



ROBE

Grenat soutenu

NEZ

Jolis arômes de fruits rouges, amande et noisette, discrètement vanillé

BOUCHE

Attaque souple et veloutée, matière dense et bien structurée, arômes de pâte de fruits, réglisse et touches toastées, avec une finale élégante

ACCORD METS ET VINS

Charcuterie, tapas, viandes rouges, viandes blanches, fromages

CHÂTEAU LARROQUE

BLANC

Appellation : Bordeaux Blanc

Assemblage : Sauvignon Blanc, 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 : 50 000 bouteilles



DÉGUSTATION

ROBE

Jaune pâle aux reflets verts

NEZ

Bouquet complexe de fleurs blanches, de fruits exotiques, d'agrumes et de buis, agrémenté d'une pointe de minéralité

BOUCHE

Aromatique, d'un beau volume avec une fraîcheur plaisante, portée par des saveurs persistantes de fruits acidulés

ACCORD METS ET VINS

Apéritif, poisson, pizza, fruits de mer



MILLÉSIME 2023

1 ÉTOILE AU GUIDE HACHETTE 2025

« Ce joli blanc acidulé à petit prix offre un maximum de plaisir. Frais et vivace, il reste simple et efficace, intensément fruité de bout en bout. Apéritif, fromages de chèvre, fruits de mer, tout lui va. »

MILLÉSIME 2024

1 ÉTOILE AU GUIDE HACHETTE 2026

« Ce sauvignon (aux trois quarts) lié au colombard s'offre avec simplicité et efficacité. C'est un joli vin porté par les agrumes, les fleurs blanches et la fraîcheur, à l'intensité agréable. Tout indiqué pour l'apéritif. »



Contact

Tél: +33 (0)5 57 34 54 00

ducourt@ducourt.com

www.ducourt.com



Follow us !

FAMILLE
DU CORT
DEPUIS 1858