



BLANC LIMÉ ROSÉ LIMÉ

AUTHENTIC FRENCH SPRITZ

HISTOIRE

1930-1970 *Heures de Gloire*

« On le remerciait d'une pièce de monnaie ou d'une poignée de main. Quand il y avait un zinc à proximité, le merci était un petit coup de Blanc Limé. »

Maurice Delbez

« C'est dans les fêtes populaires qu'il a gagné ses lettres de noblesses. »

JP Xiradakis

« Quand j'étais petite mes parents buvaient le Blanc Limé en revenant des vignes pour se rafraîchir pendant les chaleurs d'été. »

Simone Ducourt

2001-2008 *Premiers essais*

« Associé à Jean Paul Lafragette, le Bordelais Xiradakis commercialise le blanc limé, boisson aromatisée à base de vin. »

Sud Ouest (2001)

« Le Blanc Limé est une boisson qui appartient au patrimoine girondin. C'est frais, gai, naturel et très désaltérant. »

Elle à table (2003)

« Le Blanc Limé au vin blanc de Bordeaux est le compagnon des joies simples, le premier verre alcoolisé de l'après match, des fêtes de village, du bal de campagne. C'est la boisson de comptoir, il s'associe aux flonflons un rien franchouillard, il convient aux jeunes mais aussi aux nostalgiques des plaisirs d'antan. Il peut être aussi snob ou distingué à la table d'un restaurant réputé. »

JP Xiradakis



2011 - UNE RENCONTRE

Jean Pierre Xiradakis

Propriétaire du restaurant La Tupina à Bordeaux et amoureux de son Sud-Ouest natal, il a fait de sa table la meilleure de la ville et même au-delà. Son restaurant a été distingué à plusieurs reprises pour la qualité de ses produits et de sa cuisine, notamment le Herald Tribune de New York qui l'a élu Meilleur bistrot du monde.

Chez lui c'est une ode aux produits, aux vraies saveurs, à la cuisine familiale et traditionnelle comme on rêve de la trouver dans les régions de France, et bien sûr aux excellents vins de Bordeaux.

La Famille Ducourt

C'est en 1858 que la famille Ducourt s'installe à Ladaux, petit village de l'Entre-deux-Mers.

En l'espace de quelques années, cette entreprise familiale a réussi à constituer l'une des plus grandes exploitations viticoles indépendantes de la région de Bordeaux ; à l'origine, en 1951, Henri Ducourt débuta cette épopée avec 10 ha.

Aujourd'hui, ses enfants et petits-enfants gèrent un vignoble de 400 ha répartis sur 13 Châteaux à la fois dans l'Entre-Deux-Mers et dans le Saint-Emilionnais.





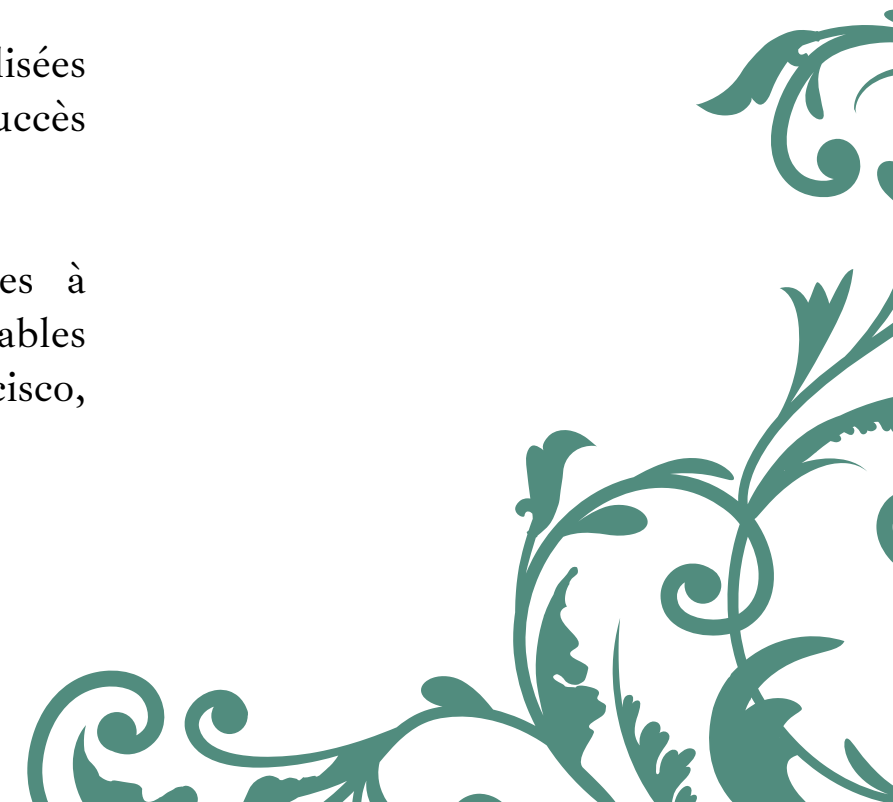
Le retour du Blanc Limé

Cette rencontre inattendue permet à la famille Ducourt de se relancer dans l'élaboration de vins effervescents. En 1980, Bernard Ducourt travaillait déjà sur une boisson pétillante à base de vin en partenariat avec la maison Champenoise Moët & Chandon dans les chais de Ladaux.

L'occasion de remettre le couvert était trop tentante pour ce technicien passionné. Plusieurs mois de recherches oenologiques poussées et de dégustations organisées chez Jean-Pierre ont été nécessaires pour s'accorder sur la recette. Un assemblage rafraichissant qui met en avant les arômes d'agrumes caractéristiques des vins blancs et accompagne à merveille les différents plats du restaurant.

Les premières bouteilles sont commercialisées pendant l'été 2011 et connaissent un premier succès dans la région Bordelaise.

Rapidement, elles posent aussi leurs valises à l'étranger et se retrouvent désormais sur les tables de New York, Shanghai, Londres, San Francisco, etc.



La recette

Vin blanc, cépages Sauvignon Blanc.

Arômes naturels d'agrumes: pamplemousse, bergamote, citron.

Jus de raisin

Eau gazéifié pour la note pétillante.



SANS GLUTEN



FAIBLE EN ALCOOL (8 % VOL.)



FAIBLE EN CALORIES



Dégustation

Léger, pétillant, rafraîchissant... le Blanc

Limé, c'est l'apéro parfait !

NEZ ? Un parfum vif et citronné, avec des notes de zeste d'agrumes et une touche élégante typique des Sauvignons de l'Entre-Deux-Mers.

BOUCHE ? Une texture craquante, une belle fraîcheur, des bulles délicates et une touche gourmande qui donne envie d'y retourner.

Servir très frais avec des glaçons !

Le Blanc Limé peut être un partenaire incontournable de vos cocktails :

SPRITZ LIMÉ

Préparation :

- 4 glaçons
- 1/3 Apérol
- 2/3 Blanc Limé
- 1/2 orange pressée

Décoration :

1 belle tranche d'orange.



Tous nos cocktails

2016 - LE ROSÉ LIMÉ

Est-ce que vous faites aussi un rosé?

A force d'entendre cette question revenir de nombreuses fois ces dernières années, Jean Pierre et la famille Ducourt se remettent au travail et préparent cette seconde recette.

Il aura fallu plus d'une année pour trouver le bon équilibre et donner au Rosé Limé une vraie identité. La méthode de travail a été la même que pour le Blanc Limé : commencer par un beau vin rosé, assembler avec des agrumes et des fruits rouges, puis goûter, faire goûter, réessayer jusqu'à trouver la recette qui fait l'unanimité.

Ce Rosé Limé est fruité, gourmand et élégant !



La recette

Vin rosé, cépage Merlot.

Arômes naturels de fruits rouges et d'agrumes :
fraises, cerises, groseilles, pamplemousse..

Jus de raisin

Eau gazéifié pour la note pétillante.



SANS GLUTEN



FAIBLE EN ALCOOL (8 % VOL.)



FAIBLE EN CALORIES



Dégustation

NEZ ? Un parfum délicat et frais, mêlant petits fruits rouges et zestes de pamplemousse, avec une touche subtile qui rappelle les arômes typiques de la région.

BOUCHE ? Fraîche et croquante, une légère sucrosité portée par des bulles fines qui éveillent les papilles.

Servir très frais avec des glaçons !

Comme son grand frère, le Rosé Limé se marie très bien en cocktails :

GIN O'CLOCK

Préparation :

- 4 glaçons
- 1/3 Gin Rosé
- Zestes d'orange
- 2/3 Rosé Limé

Décoration :

2 tranches de citron.



Tous nos cocktails



KEEP IN TOUCH

+ 33 (0)5 57 34 54 00

ducourt@ducourt.com

Le Hourc, 33760 Ladaux, France

www.ducourt.com



Follow us !

