

LE CHANT DES SIRÈNES



CONCEPT

Blanc, rosé ou rouge, ce vin à l'image du Sud-Ouest de la France, frais et irrésistiblement convivial, séduit par ses arômes fruités et gourmands. Le Chant des Sirènes se partage en toute simplicité et traduit notre envie d'offrir une cuvée accessible et dans l'air du temps.

Toutes les cuvées associent cépages bordelais et cépages résistants, un mariage qui illustre notre goût de l'innovation autant que notre attachement au terroir.

Nos parcelles, idéalement situées dans l'Entre-Deux-Mers, entre l'océan Atlantique et les Pyrénées, sont cultivées par notre famille depuis plus de 150 ans selon des pratiques écologiques et durables.

Les vignes s'enracinent dans un terroir argilo-calcaire, offrant des conditions idéales pour préserver la fraîcheur et la légèreté de nos vins.





LE CHANT DES SIRÈNES

GRIS DE SAUVIGNON

ASSEMBLAGE

- Sauvignon Gris
- Souvignier Gris

VINIFICATION

Macération pelliculaire.

Fermentation à basse température entre 15 et 18°C.
Élevage sur lies fines en cuves inox pendant plusieurs semaines avant la mise en bouteille.



DÉGUSTATION



COULEUR

Rose très pâle, avec des nuances de gris perle et de blanc.

NEZ

Notes de fruits rouges (cassis et groseille), d'agrumes (citron, pamplemousse) et d'épices (poivre).

BOUCHE

Belle minéralité avec un caractère frais et intense.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servir entre 10 et 12°C.

À déguster à l'apéritif ou au repas.

Méditerranéen

Spaghettis alle Vongole :

Une recette emblématique de la cuisine napolitaine à base de spaghettis, de palourdes et de persillade. Il existe une version « in rosso » où des tomates viennent compléter l'assiette.

Ce plat fait ressortir la saveur Umami de ce vin.



Atlantique

Tartare d'huître et sa crème d'aneth :

A servir dans sa coquille avec un nuage de chantilly à l'aneth. Un plat iodé à souhait ! Pourquoi ne pas rajouter quelques algues au tartare ?

Cet accord intensifiera les arômes de fruits rouges et de cassis.



Pacifique

Le Haemul Pajeon :

Plat emblématique coréen ressemblant à un pancake agrémenté de légumes et de fruits de mers (crevettes, huîtres, moules, calamars...) avec du kimchi, chou fermenté et pimenté





LE CHANT DES SIRÈNES

SAUVIGNON & CO

ASSEMBLAGE

- Sauvignon Blanc
- Colombard
- Sauvignier Gris
- Sauvignac
- Muscaris

VINIFICATION

Fermentation à basse température entre 15 et 18°C.
Élevage sur lies fines en cuves inox pendant plusieurs semaines avant la mise en bouteille.



DÉGUSTATION



COULEUR

Jaune pâle aux reflets brillants.

NEZ

Frais et fruité, avec des arômes d'agrumes (citron, pamplemousse) et une touche florale agréable, apportant de la légèreté et de la fraîcheur.

BOUCHE

L'attaque est nette et ample, avec une belle vivacité. Les zestes d'agrumes apportent une fraîcheur rafraîchissante qui équilibre parfaitement le vin. La bouche est bien structurée, offrant une belle harmonie entre fraîcheur et rondeur.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servir entre 10 et 12°C.



Méditerranéen

Salade niçoise :

Un classique du sud de la France, avec ses légumes frais, ses olives, ses œufs durs et son thon. La fraîcheur et les agrumes du Chant des Sirènes s'accordent parfaitement avec l'amertume des olives et la richesse du thon.



Atlantique

Saint-Jacques poêlées au beurre et au citron :

Les saveurs marines subtiles des coquilles Saint-Jacques se marient bien avec les arômes d'agrumes du vin, tandis que le beurre apporte un côté rond qui équilibre la fraîcheur.



Pacifique

Curry thaï aux crevettes :

Le vin apporte la fraîcheur nécessaire pour équilibrer l'épice du curry, et les arômes d'agrumes viennent contrebalancer la richesse du lait de coco et des crevettes.



LE CHANT DES SIRÈNES

DUO DE CABERNET

ASSEMBLAGE

- Cabernet Sauvignon
- Cabernet Jura

VINIFICATION

Macération courte à froid.

Fermentation en cuve avec de légers remontages pour ne pas extraire trop de tannins et préserver le fruit frais.

Élevage en cuves inox pendant plusieurs semaines avant la mise en bouteille.



DÉGUSTATION



COULEUR

Robe profonde, rouge sombre avec des reflets violacés, annonçant un vin riche et complexe.

NEZ

Mélange élégant de saveurs florales (violette), d'épices, de fruits noirs mûrs et de cassis. C'est un bouquet aromatique intense et séduisant.

BOUCHE

Douce et ronde, avec des notes de violette et de fruits noirs (mûre, cassis), combinées à des touches épicées. L'équilibre entre puissance et finesse se révèle dans une texture soyeuse et des tanins parfaitement intégrés.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servir entre 10 et 12°C.



Apéritif

Bruschettas chèvre, miel et noix :

Pain grillé, fromage de chèvre frais, miel et noix concassées. Le sucré du miel et la douceur du chèvre se marient parfaitement avec les fruits noirs et les épices du vin. Parfait pour un apéritif savoureux et équilibré !



Repas

Barbecue de porc à la sauce teriyaki :

La viande de porc grillée et légèrement caramélisée, accompagnée de la sauce sucrée-salée teriyaki, s'accorde avec la rondeur et les épices du vin, créant un joli contraste avec la douceur du Chant des Sirènes Rouge.



Dessert

Fondant au chocolat :

La texture fondante du chocolat et sa richesse en saveurs se marieront à merveille avec la douceur et la rondeur du vin. Les notes de cassis et de violette du Chant des Sirènes Rouge apporteront une dimension supplémentaire à la saveur du chocolat noir.

CONTACT

Tél: +33 (0)5 57 34 54 00

ducourt@ducourt.com

www.ducourt.com



Follow us !

