

# LE CHANT DES SIRÈNES

*Lorsque le soleil est à son zénith et que l'air marin caresse le visage, chantent les sirènes.*

*Leurs chants cristallins font écho sur les falaises, invitant les bateaux à chavirer.*

*Il est des vins qui nous attirent avec leur robe rose pâle au reflet gris de perle ancienne.*

*Oscar Wilde vous le dirait : « Le seul moyen de se délivrer d'une tentation, c'est d'y céder ».*



# CONCEPT

---

Assembler des cépages de Bordeaux avec des cépages résistants.

Le Chant des Sirènes capture l'esprit du Sud-Ouest de la France, mêlant convivialité et art de vivre dans des cuvées élégantes et fruitées.

Laissez vous séduire par ces assemblages de cépages, léger et contemporain, qui apporte une véritable bouffée de fraîcheur.

*Rosé : Gris de Sauvignon*

Souvignier gris x Sauvignon gris

*Rouge : Duo de Cabernets*

Cabernet Sauvignon x Cabernet Jura

*Blanc : Sauvignon & Co*

Sauvignon Blanc x Muscaris



Avec philosophie, nous voulons vous proposer des vins **précieux** et **hédoniques**.

**Précieux**, de par leurs compositions de cépages rares.

**Hédonique** pour le plaisir que vous procureront ces notes minérales et fruitées, si rafraichissantes par une chaude journée d'été.



# VIGNOBLE

---

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.



# VINIFICATION

---

Les raisins, récoltés séparément à leur maturité optimale, sont vendangés de nuit pour préserver leur fraîcheur.

Après un tri soigné, ils sont pressés sous gaz inerte pour protéger les arômes délicats des cépages. Seuls les premiers jus, les plus qualitatifs, sont sélectionnés.

La fermentation se déroule à basse température pour conserver la fraîcheur et les arômes.

Le Blanc et le Rosé sont ensuite élevés sur leurs lies fines, en cuves inox ce qui apporte de la rondeur et de la complexité.







# DEGUSTATION

## GRIS DE SAUVIGNON

La robe est rose très pâle, avec des nuances de gris perle et de blanc.

Son nez présente des notes de fruits rouges (cassis et groseille), d'agrumes (citron, pample-mousse) et d'épices (poivre).

En bouche, le Chant des Sirènes exprime une belle minéralité avec un caractère frais et intense.

Sa température optimale de service est entre 10 et 12 °C.

À déguster à l'apéritif ou au repas.

# ACCORDS METS ET VINS

## 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'huitre 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





# DEGUSTATION

## SAUVIGNON & CO

Une robe jaune pâle aux reflets brillants.

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

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.

Servir à 10-12 °C

# ACCORDS METS ET VINS

## 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.







# DEGUSTATION



## DUO DE CABERNETS

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

Le nez dévoile un mélange élégant de saveurs florales (violettes), d'épices, de fruits noirs mûrs et de cassis. C'est un bouquet aromatique intense et séduisant.

La bouche est 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.

## ACCORDS METS ET VINS

### 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

+33 (0)5 57 34 54 00

ducourt@ducourt.com

Lieu-dit Le Hourc, 33760 Ladaux, France

[www.ducourt.com](http://www.ducourt.com)



@ducourt.bordeaux

