



Monsieur Henri



... was, who strongly recom
ils of about fourteen years of age
anch of foliage to a white
hen sketch it in stems and l



... stems and leav
atch it in, stems and leav
white paper. This wo
f the branch against th



L'HISTOIRE DE MONSIEUR HENRI

Henri Ducourt nous a transmis sa passion d'entreprendre. Il nous a appris à tirer le meilleur de chaque terroir en alliant le bon sens d'autrefois aux techniques actuelles, une philosophie de travail que nous nous efforçons de perpétuer afin d'élaborer des vins de plaisir, authentiques et abordables.

A sa retraite, il s'est installé à Haurets, son dernier coup de cœur. Il a restauré l'ancienne chartreuse et a patiemment planté autour du Château de nombreux rosiers et arbres. Il en a fait une chaleureuse maison où nous avons plaisir à tous nous retrouver.





SUCCÈS, OPTIMISME ET DÉTERMINATION

Aux débuts de notre histoire, dans les années 1930, nos vins blancs étaient déjà distribués par de grands négociants bordelais comme Fourthe ou Cordier. À Ladaux, berceau historique des vins blancs de Bordeaux, Pierre Ducourt produisait un blanc doux utilisé pour l'élaboration du célèbre apéritif Lillet.

En 1948, notre grand-père Henri Ducourt prend la relève et rencontre un vif succès avec ses vins blancs frais, légèrement sucrés, très appréciés à Paris comme à Bruxelles.

Pour ses 85 ans, nous avons souhaité le remercier et lui rendre hommage en en créant le vin blanc de ses jeunes années. Le rosé, élaboré dans le même esprit, est lui aussi convivial, désaltérant et fruité. Pour le packaging, nous nous sommes inspirés des couleurs éclatantes de certaines des roses qui poussent dans son jardin.



LE BLANC

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Entre Deux Mers, France

Sol : Argilo-Calcaire

Encépagement : Sauvignon, Semillon, Sauvignon Gris

Responsable du Vignoble : Philippe Ducourt

VINIFICATION

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. Arrêt de la fermentation par le froid lorsque 11,5% d'alcool atteint.

Elevage : Sur lies en cuves inox thermorégulées.

Production annuelle : 250 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION



4,0 ★★★★★
2049 notes



Dans le top 4% des
vins les plus
appréciés au monde

Dans le top 2% des
vins de Bordeaux les
plus appréciés



COULEUR

Brillante, couleur or pâle

NEZ

Frais et fruité, des arômes délicats de fruits mûrs, de pêche et de zeste de citron

BOUCHE

Fruité et élégant, une belle rondeur en milieu de bouche lui apporte équilibre et élégance.

METS & VINS

En apéritif, avec du poisson ou des fruits de mer, fromages persillés, desserts sucrés.

LE ROSÉ

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Entre Deux Mers, France

Sol : Argilo-Calcaire

Encépagement : Merlot

Responsable du Vignoble : Philippe Ducourt

VINIFICATION

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. Arrêt de la fermentation par le froid lorsque 11,5% d'alcool atteint.

Elevage : Sur lies en cuves inox thermorégulées.

Production annuelle : 150 000 bouteilles

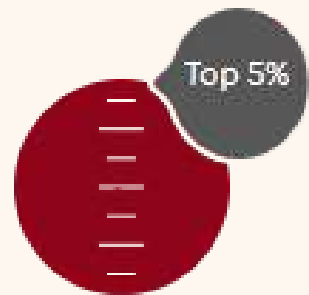
Oenologue : Jérémy Ducourt



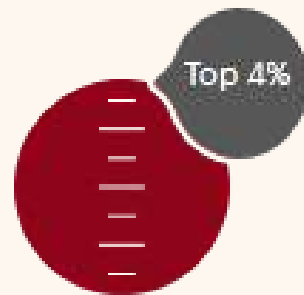
DÉGUSTATION



4,0 ★★★★★
622 notes



Dans le top 5% des
vins les plus
appréciés au monde



Dans le top 4% des
vins de Bordeaux les
plus appréciés



COULEUR

Rose éclatante

NEZ

*Fruité, des arômes délicats de framboise,
de fraise et de notes
florales.*

BOUCHE

*Attaque fraîche, avec une bouche ronde
et souple et une finale fruitée, sur des
notes de fruits mûrs.*

METS & VINS

*En apéritif ou à table, en famille ou entre
amis.*

CONTACT

+33 (0)5 57 34 54 00

DUCOURT@DUCOURT.COM

WWW.DUCOURT.COM



Follow us !

