

# Château de Beauregard-Ducourt

AOC BORDEAUX

Le Château de cette grande propriété historique de l'Entre-Deux-Mers, rachetée en 1973 par notre famille, surplombe un vignoble planté sur un grand coteau orienté plein sud. Cette topologie particulière associée à la nature argilo-calcaire du sol favorise un drainage naturel de l'eau et une maturité optimale des raisins.



## CÉPAGES

Merlot  
Cabernet Sauvignon

## TERROIR

10,00 Ha  
Argilo-Calcaire

## VITICULTURE

Agriculture raisonnée, certification HVE3.  
Enherbement des rangs et travail du sol.

## VINIFICATION

Macération courte à froid, fermentation  
en cuves à température contrôlée, puis  
élevage 50% en fûts de chêne américain.

## NOTES DE DEGUSTATION

Robe rubis intense aux reflets pourpres.  
Notes de fruits noirs, café et vanille.  
Bouche charnue et riche, longue finale.

## ACCORDS METS ET VINS

Charcuterie, BBQ, viandes rouges,  
plats épicés, fromages.

## CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 16°C et 18°C.  
Idéalement dans les 10 ans.



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