

Château de Beauregard-Ducourt

AOC ENTRE-DEUX-MERS

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

Sauvignon Blanc
Sémillon

TERROIR

22,00 Ha
Argilo-Calcaire

VITICULTURE

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

VINIFICATION

Macération pelliculaire. Fermentation en cuves à température contrôlée, puis élevage sur lies en cuves inox.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts.
Arômes d'agrumes frais et fleurs blanches.
Bouche vive, légère et très rafraîchissante.

ACCORDS METS ET VINS

Apéritif, poisson, fruits de mers.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C.
Idéalement dans les 5 ans.



www.ducourt.com