

# 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 DÉGUSTATION

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.