

# 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

5,00 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 rose pâle. Arômes intenses de cerise et notes fleuries. Attaque franche, finale harmonieuse.

## ACCORDS METS ET VINS

Apéritif, charcuterie, poisson, pizza, volaille.

## CONSEILS DE DEGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C.  
Idéalement dans les 3 ans.



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

