

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