

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

21,80 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 en cuves inox.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe rubis intense aux reflets pourpres.
Arômes de fruits rouges croquants.
Bouche souple, légère et fraîche.

ACCORDS METS ET VINS

Charcuterie, tapas, viandes rouges,
viandes blanches, fromages.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

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



www.ducourt.com