

Château des Combes

AOC BORDEAUX

Le Château des Combes, acheté en 1858 par l'un de nos ancêtres Pierre Ducourt, est situé sur la commune de Ladaux, à deux pas de nos chais de vinification. Cette propriété est le berceau historique de notre famille. Sur ce vignoble, nous élaborons un Bordeaux rouge très typique, issu d'un assemblage subtil de différents lots, élevés en fûts et en cuves.

CÉPAGES

Merlot
Cabernet Sauvignon

TERROIR

9,60 Ha
Argileux

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 grenat intense.
Jolis arômes de fruits noirs, notes épicées.
Bouche souple, fruitée, tanins doux.

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