

Réserve de Famille DUCOURT

La Réserve de Famille est née d'une idée simple : sélectionner les meilleurs raisins de l'année pour créer un vin d'exception, à partager en famille pour les grandes occasions. Au fil du temps, cette tradition s'est transformée en une gamme à part entière, qui reflète notre savoir-faire et notre attachement au terroir.



APPELLATION

Bordeaux Blanc

CÉPAGES

Sauvignon Blanc
Semillon

VITICULTURE

Agriculture raisonnée, certification HVE3.
Effeuvillage, vendanges en vert.

VINIFICATION

Fermentation alcoolique à froid en cuves
puis transfert en barriques. Elevage sur lies
fines en fûts de chêne français.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Arômes
boisés, vanillés, fleurs blanches. Bouche
charnue et croquante.

ACCORDS METS ET VINS

En apéritif ou avec du poisson, de la
volaille, plats légèrement épicés, fromages.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C.
Idéalement dans les 5 ans.



www.ducourt.com