

# 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.  
Effeuillage, 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 DÉGUSTATION

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