

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

CÉPAGES

Merlot
Cabernet Sauvignon

VITICULTURE

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

VINIFICATION

Macération à froid. Fermentation en cuves à température contrôlée, fermentation malolactique et élevage en fûts de chêne.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge profond. Arômes de fruits noirs, de boisé vanillé et d'épices. Bouche élégante, tanins fondus.

ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges en grillade ou en sauce, gibier, fromages, desserts au chocolat.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 16°C et 18°C.
Idéalement dans les 15 ans.