

Château d'Haurets

AOC BORDEAUX

Cette bâtie, à l'origine une modeste ferme, a été transformée en Chartreuse au XVIII^e siècle lors de son rachat par un notable suédois. En 1983, ce Château est acheté par nos grands parents, Henri et Simone, et devient leur résidence principale. Il s'impose comme le point de retrouvailles de toute la famille et des amis. Ce lieu respire la convivialité et l'art de vivre, à l'image des vins qui y sont élaborés.

CÉPAGES

Sauvignon Blanc
Colombard

TERROIR

31,20 Ha
Argilo-Calcaire

VITICULTURE

Agriculture raisonnée, certification HVE3.
Enherbement des rangs et travail du sol.

VINIFICATION

Macération pelliculaire. Fermentation en cuves à température contrôlée, puis élevage sur lies en cuves inox.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts.
Arômes de fleurs blanches et fruits frais.
Bouche élégante longue et fraîche.

ACCORDS METS ET VINS

Apéritif, poisson, fruits de mers.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

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



www.ducourt.com

