

Château d'Haurets

AOC BORDEAUX

Cette bâtisse, à l'origine une modeste ferme, a été transformée en Chartreuse au XVIIIème 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

Merlot
Cabernet Sauvignon

TERROIR

3,00 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 DEGUSTATION

Robe rose pâle brillante. Arômes de fruits des bois aux notes florales. Bouche fruitée, légère et élégante.

ACCORDS METS ET VINS

Apéritif, charcuterie,
poisson, pizza, volaille.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C.
Idéalement dans les 3 ans.



www.ducourt.com