

Château d'Haurets

AOC BORDEAUX

Cette bâtie, 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,
Cabernet Franc, Petit Verdot

TERROIR

12,00 Ha
Argilo-Calcaire

VITICULTURE

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

VINIFICATION

Macération courte à froid. Fermentation
en cuves à température contrôlée, puis
élevage en cuves inox.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis intense aux reflets pourpres.
Arômes de fruits rouges. Bouche ronde
avec des tanins fins et tendres.

ACCORDS METS ET VINS

Charcuterie, tapas, viandes rouges,
viandes blanches, fromages.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 16°C et 18°C.
Idéalement dans les 10 ans.



www.ducourt.com

