

Château La Hargue

AOC BORDEAUX BLANC MOELLEUX

Cette propriété, rachetée en 1954 par Henri Ducourt, notre grand-père, est reconnue depuis toujours pour la qualité de ses vins blancs moelleux. Uniquement plantée en cépages blancs sur des sols limoneux, elle bénéficie de la proximité d'un cours d'eau et d'une bonne exposition au soleil. Une alternance de jours chauds et de nuits froides intensifie ainsi l'expression aromatique des raisins. Un grand terroir de blanc typique de ce coin de l'Entre-Deux-Mers



CÉPAGES

Sauvignon Blanc
Sauvignon Gris
Sémillon

TERROIR

24 Ha
Limoneux

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 or brillante. Fruits exotiques,
agrumes et pointe de vanille. Bouche fine
et élégante.

ACCORDS METS ET VINS

En apéritif, avec du foie gras, des poissons
à la plancha, desserts sucrés ou
chocolatés, fromages persillés.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

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



www.ducourt.com