

Château La Rose du Pin

AOC ENTRE-DEUX-MERS

Henri Ducourt a toujours eu le nez pour dénicher les beaux terroirs de l'Entre-Deux-Mers. C'est ainsi qu'en 1965, il commence à acheter des parcelles de vignes près du village de Romagne sur un remarquable plateau argilo-limoneux. Au fil des années, une grande propriété se constitue entre les lieux-dits « A La Rose » et « le Pin de Cornet » donnant naissance au Château La Rose du Pin.

CÉPAGES

Sauvignon Blanc
Sémillon
Colombard

TERROIR

14,75 Ha
Argilo-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 jaune pâle. Citron, pamplemousse et zeste frais. Bouche croquante, vive et tonique. Bonne persistance aromatique.

ACCORDS METS ET VINS

Apéritif, poisson, fruits de mer.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

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

