

# 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.



[www.ducourt.com](http://www.ducourt.com)