

Château La Rose du Pin

AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR

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

Merlot
Cabernet Sauvignon
Petit Verdot

TERROIR

7,50 Ha
Argilo-Limoneux

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 et fûts de chêne.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe rouge foncé. Myrtille, notes grillées et toastées. Attaque ronde et vive sur les fruits mûrs et le café grillé, final élégante.

ACCORDS METS ET VINS

Plats en sauce, charcuterie, viandes rouges, viandes blanches, fromages.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 16°C et 18°C
Idéalement dans les 15 ans.



www.ducourt.com