

# Château Larroque

AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR

C'est en 1979 que Marie-Christine, fille d'Henri Ducourt, achète cette prestigieuse propriété située sur la rive gauche, en bordure des Graves. Le château, construit en 1348, a été entièrement rénové et surplombe un vignoble d'une soixantaine d'hectares. Notre famille y produit désormais des vins de grande qualité sur trois couleurs : rouge, blanc et rosé



## CÉPAGES

Merlot  
Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc

## TERROIR

45,80 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 grenat soutenu. Notes de fruits rouges, amande et noisette, discrètement vanillées. Attaque franche.

## 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 15 ans.



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