

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 DÉGUSTATION

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

