

# Château Larroque

AOC BORDEAUX

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

Sauvignon Blanc  
Colombard

## TERROIR

6,90 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 DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. Arômes de fleurs blanches, de fruits exotiques, d'agrumes et de buis. Bouche fraîche.

## 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)

