

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 DEGUSTATION

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