

Le Blanc de **Monsieur Henri**

Henri Ducourt nous a transmis sa passion d'entreprendre et son amour des terroirs, en alliant tradition et modernité pour créer des vins authentiques et accessibles. À sa retraite, il s'est installé au Château d'Haurets, qu'il a restauré et entouré de rosiers et d'arbres, en faisant une maison de famille accueillante. Pour ses 85 ans, nous avons souhaité lui rendre hommage avec une cuvée atypique, habillée des couleurs éclatantes de ses roses préférées.



APPELLATION

Bordeaux Blanc

CÉPAGES

Sauvignon Blanc
Sémillon
Sauvignon Gris

VITICULTURE

Agriculture raisonnée, certification HVE3.
Effeuvillage, vendanges en vert.

VINIFICATION

Macération pelliculaire. Fermentation en cuves à température contrôlée, puis élevage sur lies en cuves inox.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe jaune pâle. Arômes délicats de fruits mûrs, de pêche et de zeste de citron.
Bouche fruitée et élégante.

ACCORDS METS ET VINS

En apéritif, avec du poisson ou des fruits de mer, fromages persillés, desserts sucrés.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C.
Idéalement dans les 5 ans.



www.ducourt.com