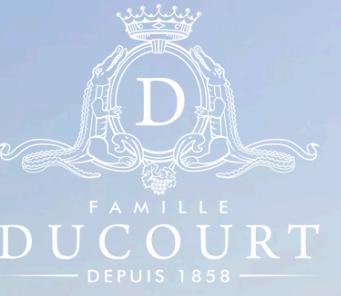


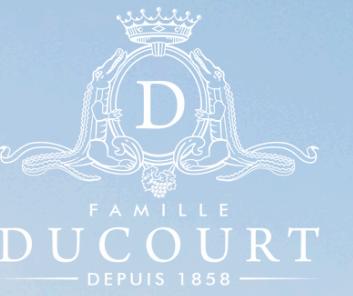
CHÂTEAU LA ROSE SAINT GERMAIN

ENTRE-DEUX-MERS



CHÂTEAU LA ROSE SAINT GERMAIN

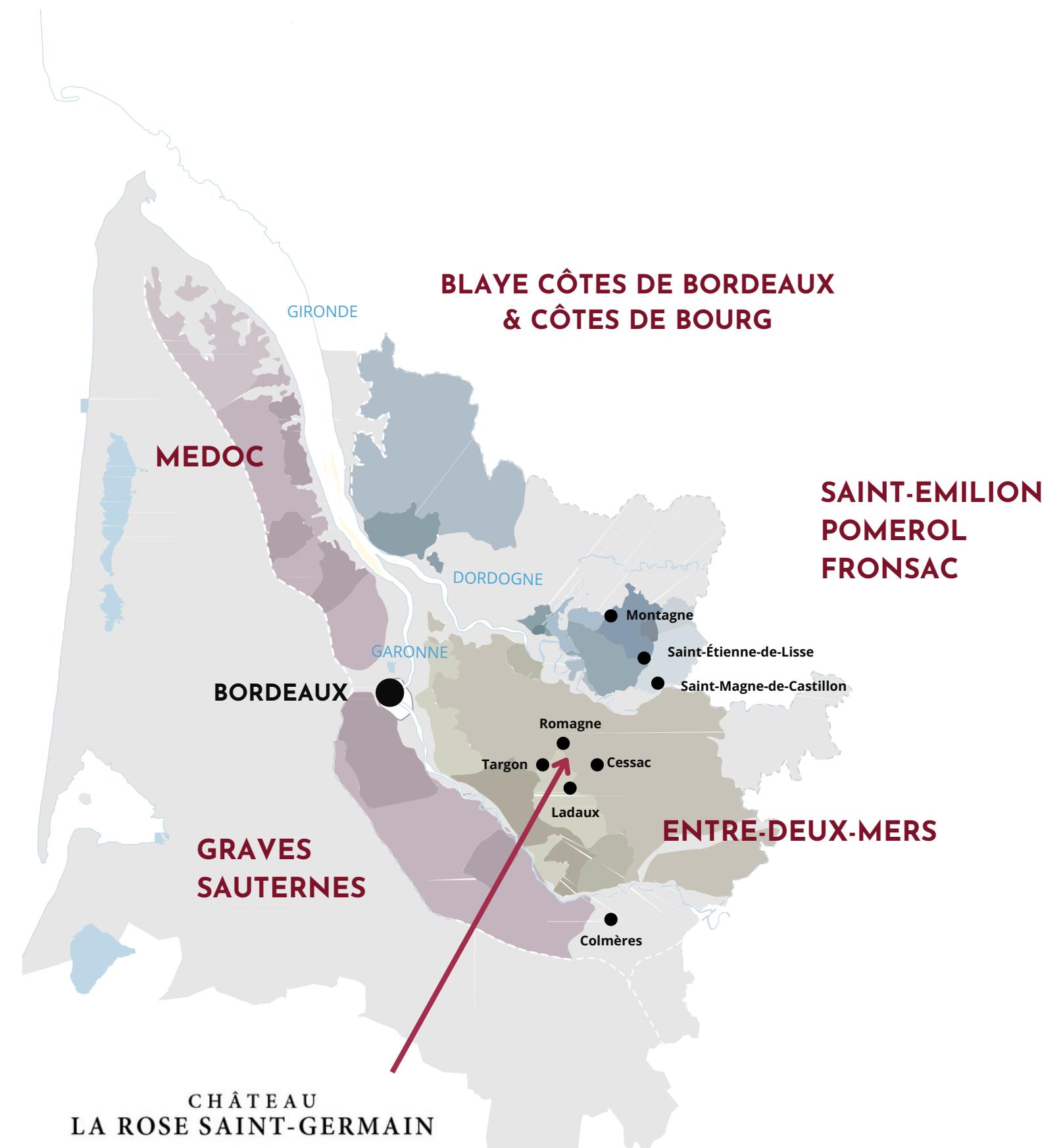
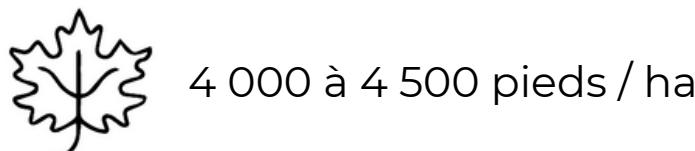
ENTRE-DEUX-MERS



CHÂTEAU LA ROSE SAINT-GERMAIN

Le Château La Rose Saint-Germain offre un panorama unique aux visiteurs curieux qui découvrent un paysage bucolique composé de vignes, de bois et de champs épousant les douces collines de l'Entre-Deux-Mers. Ça et là, ils aperçoivent aussi de vieilles bâtisses en pierre, témoins d'une riche histoire locale.

Le nom de cette propriété vient directement de son emplacement géographique : entre le lieu-dit « A La Rose » et les vestiges de l'église Saint-Germain de Campet datant du XIème siècle...



LOCALISATION

Situées à Romagne, au coeur de l'Entre-deux-Mers, les vignes du Château La Rose Saint-Germain profitent d'un ensoleillement optimal grâce à des pentes douces. La nature limono-argileuse des sols favorise aussi le drainage naturel de l'excès d'eau.

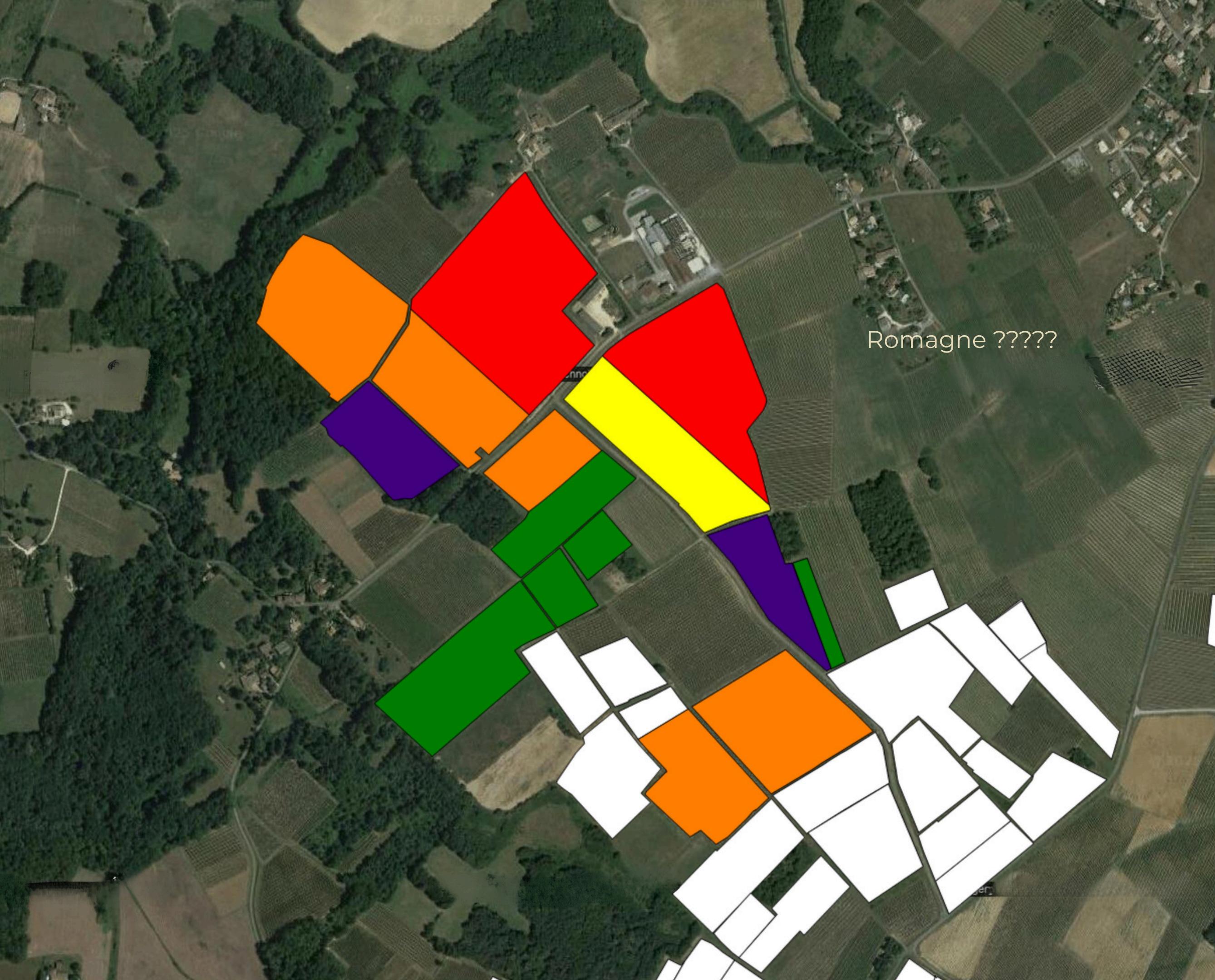
 Sémillon

 Sauvignon

 Colombard

 Merlot

 Cabernet Sauvignon



HISTOIRE

Le nom « La Rose Saint-Germain » vient de l'emplacement géographique du Château : situé au lieu-dit « A La Rose » et juste à côté des vestiges de l'église de Saint-Germain-de-Campet datant du XIème siècle.

En 1971, Simone Ducourt, épouse d'Henri Ducourt hérite de cette propriété familiale transmise de génération en génération. Elle succède alors à son père, installé depuis 1939 .

Dans les années 80, le vignoble a été entièrement restauré sous la conduite de Philippe Ducourt. Il est depuis entretenu avec grand soin pour assurer une qualité des vins constantes millésime après millésime.



LES VINS

CHÂTEAU LA ROSE SAINT GERMAIN BORDEAUX ROUGE

Ramassage : Tôt le matin, au frais et tri des meilleurs raisins de la propriété.

Macération : Macération préfermentaire à froid de 24 à 48 heures.

Fermentation : Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées autour de 26°C puis cuvaison douce pendant 3 semaines à 30°C Écoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C.

Élevage : En cuves inox

Production annuelle moyenne : 198 000 bouteilles

OEnologue : Jérémie Ducourt



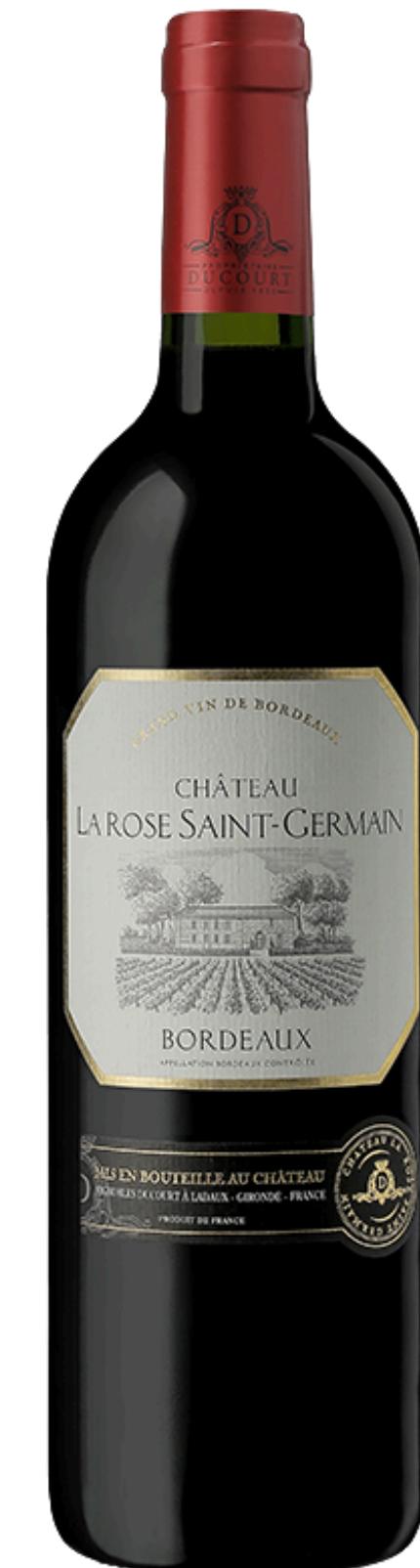
DÉGUSTATION



MILLÉSIME 2019

1 TOILE AU GUIDE HACHETTE DES VINS 2022

“Cabernet-sauvignon et une touche de merlot (6%) pour cette cuvée expressive (pruneau, cassis, réglisse), qui se distingue par sa longueur, sa consistance, ses tanins fondus et sa jolie finale stimulée par une fine amertume.”



ROBE

Rubis foncé

NEZ

Fruits mûrs et épices, notes de grillé

BOUCHE

Structure tannique et élégante, de la matière ample et équilibrée. Une finale longue et fruitée.

ACCORD METS ET VINS

Charcuterie, tapas, viandes rouges, viandes blanches, fromages

LES VINS

CHÂTEAU LA ROSE SAINT-GERMAIN BORDEAUX BORDEAUX BLANC

Ramassage : Tôt le matin, au frais et tri des meilleurs raisins de la propriété.

Macération : Macération pelliculaire pendant quelques heures selon état de maturité et pressurage

Fermentation : Démarrage de la fermentation alcoolique à froid (12°C) puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20°C.

Élevage : Sur lies en cuves inox thermo régulées

Production annuelle moyenne : 110 000 bouteilles

OEnologue : Jérémy Ducourt



DÉGUSTATION



MILLÉSIME 2020

3 ÉTOILES + COUP DE COEUR AU GUIDE HACHETTE 2022

“Assemblage de sauvignon blanc (74%) et de colombard, cette superbe cuvée s'ouvre sans réserve sur une corbeille d'agrumes (kumkat) et de fruits exotiques (mangue, fruit de la Passion). La bouche séduit tout autant : elle offre beaucoup de volume, de chair et d'intensité, avec une tension maîtrisée et une longue finale pleine de fraîcheur. Un concentré d'équilibre et d'élégance, au solide potentiel de garde.”

MILLÉSIME 2021

1 ÉTOILE AU GUIDE HACHETTE 2023

Le Château La Rose Saint-Germain propose ici un modèle de sauvignon classique, aux notes de fruits exotiques et d'agrumes. À la fois vit et rond, le palais suit la même ligne aromatique que le nez. Un bordeaux parfait pour des fruits de mer.



ROBE

Jaune pâle aux reflets verts

NEZ

Intense, agrumes et fleurs blanches

BOUCHE

*Vive, fruitée et équilibrée avec des accents floraux.
Belle finesse.*

ACCORD METS ET VINS

Apéritif, poisson, fruit de mer

LES VINS

CHÂTEAU LA ROSE SAINT-GERMAIN BORDEAUX BORDEAUX BLANC

Ramassage : Tôt le matin, au frais et tri des meilleurs raisins de la propriété.

Macération : Macération pelliculaire pendant quelques heures et pressurage

Fermentation : Démarrage de la fermentation alcoolique à froid (12 °C) puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20 °C.

Élevage : Sur lies en cuves inox thermo régulées

Production annuelle moyenne : 29 000 bouteilles

OEnologue : Jérémy Ducourt



DÉGUSTATION



MILLÉSIME 2023

1 ÉTOILE AU GUIDE HACHETTE DES VINS 2025

Duo de merlot et de cabernet sauvignon, ce rosé se livre avec vivacité et intensité. On aimera ses notes de fruits rouges, sa belle trame acidulée, son volume et sa longue finale sur la cerise.



ROBE

Rose cerise brillant

NEZ

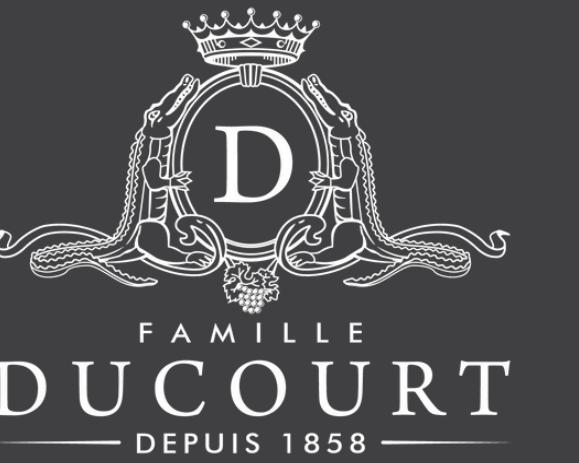
Arômes de petits fruits rouges et notes de fleurs

BOUCHE

Attaque franche, soyeuse, laissant des souvenirs de fruits des bois. Finale douce et harmonieuse.

ACCORD METS ET VINS

Apéritif, charcuterie, poisson, pizza, volaille



Lieu-dit Le Hourc
33760 Ladaux
France

Tél: +33 (0)5 57 34 54 00
ducourt@ducourt.com
www.ducourt.com

BORDEAUX / ENTRE-DEUX-MERS / BORDEAUX SUPERIEUR
CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX / MONTAGNE SAINT-EMILION
SAINT-EMILION / VIN DE FRANCE



@ducourt.bordeaux

