

# Château La Rose du Pin

AOC BORDEAUX

Henri Ducourt a toujours eu le nez pour dénicher les beaux terroirs de l'Entre-Deux-Mers. C'est ainsi qu'en 1965, il commence à acheter des parcelles de vignes près du village de Romagne sur un remarquable plateau argilo-limoneux. Au fil des années, une grande propriété se constitue entre les lieux-dits « A La Rose » et « le Pin de Cornet » donnant naissance au Château La Rose du Pin.



## CÉPAGES

Merlot  
Cabernet Sauvignon  
Petit Verdot

## TERROIR

20 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.

## NOTES DE DEGUSTATION

Robe pourpre brillante. Fruits noirs, touches de violette et de poivre. Attaque souple et fraîche sur le fruit.

## 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 10 ans.



[www.ducourt.com](http://www.ducourt.com)