

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.

