

DRINKS.

Château Beauregard-Ducourt Entre-Deux-Mers AOC 2024 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7536951
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Embouteilleur	Vignobles DUCOURT Celliers de Bordeaux Benauges Lieu-dit le HOURC 33760 LADAUX-FRANCE
Marque	chateau_beauregard_ducourt
Dégustation	Au nez, arômes de fleurs blanches avec des notes d'agrumes. En bouche, il est harmonieux avec des arômes floraux.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Sémillon et Sauvignon Blanc
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	12-14 degrés



Millésime	2024
-----------	------

En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer
-------------------	---------------------------------

Description

Le Château Beauregard-Ducourt Entre-Deux-Mer peut se réjouir d'avoir une famille très engagée qui s'est occupée de son vignoble. Pour ce château, qui ne compte plus que 14 hectares de vignes, tout a commencé en 1858 lorsque Pierre Ducourt a acheté pour sa famille le Château de Combs dans le sud-est de la Bourgogne et qu'ils se sont occupés ensemble du vignoble. Mais plus qu'un hobby. Lorsque Henri Ducourt a repris le flambeau dans les années 1950, la situation a radicalement changé. La passion familiale s'est transformée en un petit empire viticole et, bien qu'il soit aujourd'hui à la retraite, sa philosophie continue de couler dans les veines de la famille.

Depuis 1978, le Château Beauregard appartient aux Ducourt, ce qui lui a valu son changement de nom. Son vignoble s'étend à lui seul sur 57 hectares, sur une colline exposée au sud et au sol argilo-calcaire. La majeure partie de ce vignoble est cultivée en cépages rouges comme le merlot et le cabernet sauvignon, mais environ 17,5 hectares sont exclusivement consacrés au sémillon et au sauvignon blanc. Ce sont ces derniers qui sont utilisés pour ce vin blanc. La fermentation commence à froid à 12 ° C et augmente progressivement jusqu'à 20 ° C. L'élevage a lieu dans des cuves en acier à température contrôlée et des arômes de fleurs blanches avec des notes d'agrumes se développent - parfait pour accompagner les plats de poisson ou comme apéritif.