

CHÂTEAU DES COMBES

BORDEAUX ROUGE



Le Château des Combes, situé au cœur de l'Entre-Deux-Mers et du Haut-Benauge, à Ladaux sur le hameau du Hourc (four en patois gascon car lieu de l'ancien emplacement du four de la paroisse), est le berceau d'origine des Ducourt.

VIGNOBLE

Region : Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

Surface : 11 Ha

Sol : Argilo-Calcaire

Assemblage : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Méthode Culturale : Conduite en culture raisonnée, taille guyot, enherbement du sol, effeuillage, vendange en vert

Responsable du Vignoble : Philippe Ducourt



VINIFICATION

Maceration : Macération préfermentaire à froid

Fermentation : Fermentation en cuves inox thermorégulées, cuvaison douce pendant 3 semaines

Elevage : En fûts de chêne et en cuves inox thermorégulées

Production annuelle : 70 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DEGUSTATION

Robe : Grenat intense

Nez : Bouquet de fruits rouges, de vanille et d'épices.

Bouche : Ronde et souple aux tanins persistants.

