

CHÂTEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

ENTRE-DEUX-MERS



CHÂTEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

Le Château de cette grande propriété historique de l'Entre Deux- Mers, rachetée en 1973 par notre famille, surplombe un vignoble planté sur un grand coteau orienté plein sud. Cette topologie particulière associée à la nature argilo-calcaire du sol favorise un drainage naturel de l'eau et une maturité optimale des raisins.



Entre-Deux-Mers
AOC Bordeaux - AOC Entre Deux Mers



57 ha



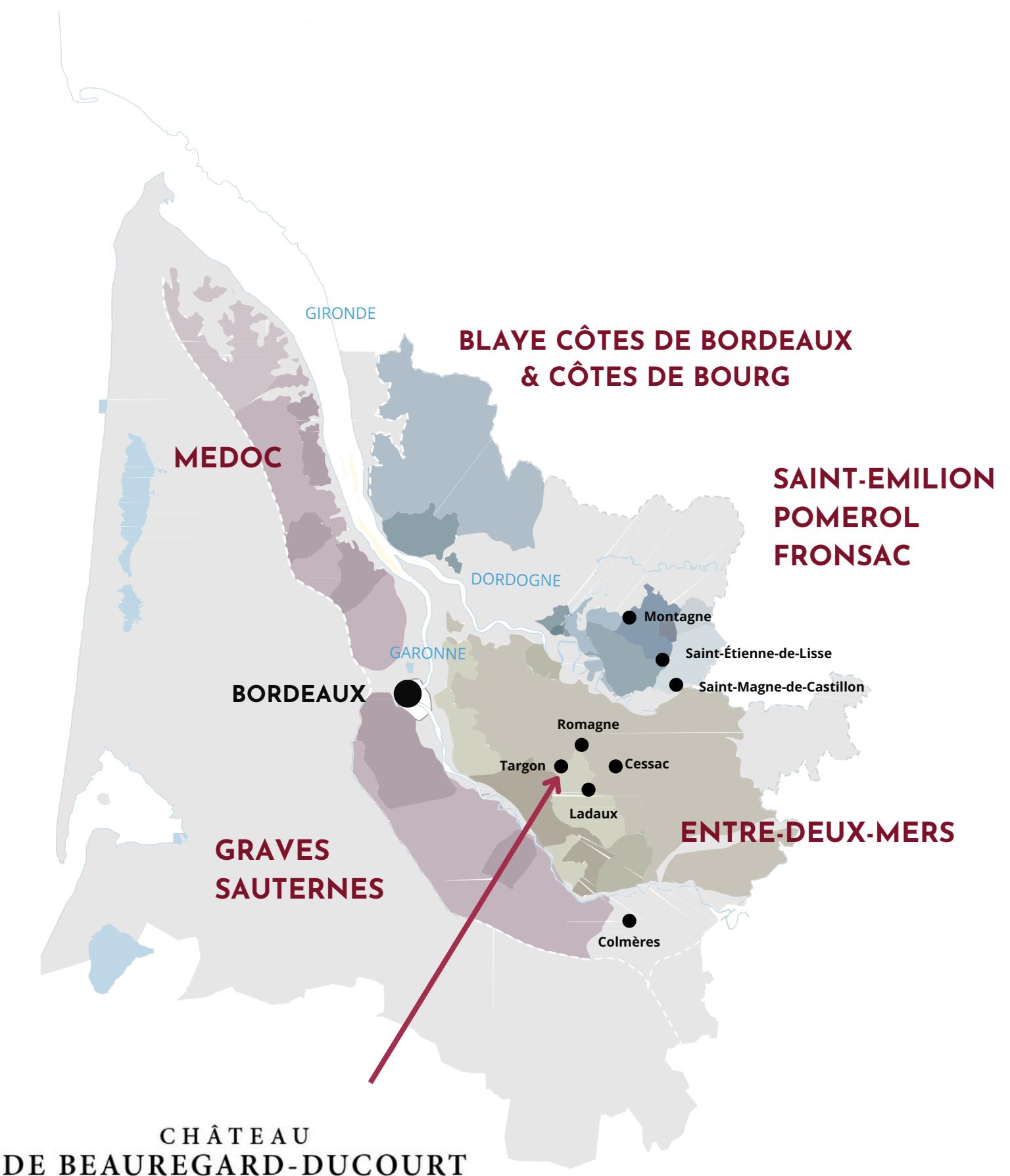
4 500 pieds / ha



Merlot, Cabernet Sauvignon,
Sauvignon Blanc, Sémillon



Argilo-Calcaire



LOCALISATION

Sur la commune de Targon, au coeur de l' Entre Deux Mers, la majeure partie du vignoble de cette propriété se situe sur un coteau face au château. La propriété fut remaniée dans les années 2000 afin d'optimiser les micro terroirs liés à la topologie particulière du lieu et de limiter l'érosion due aux fortes pentes des sols.



Sémillon



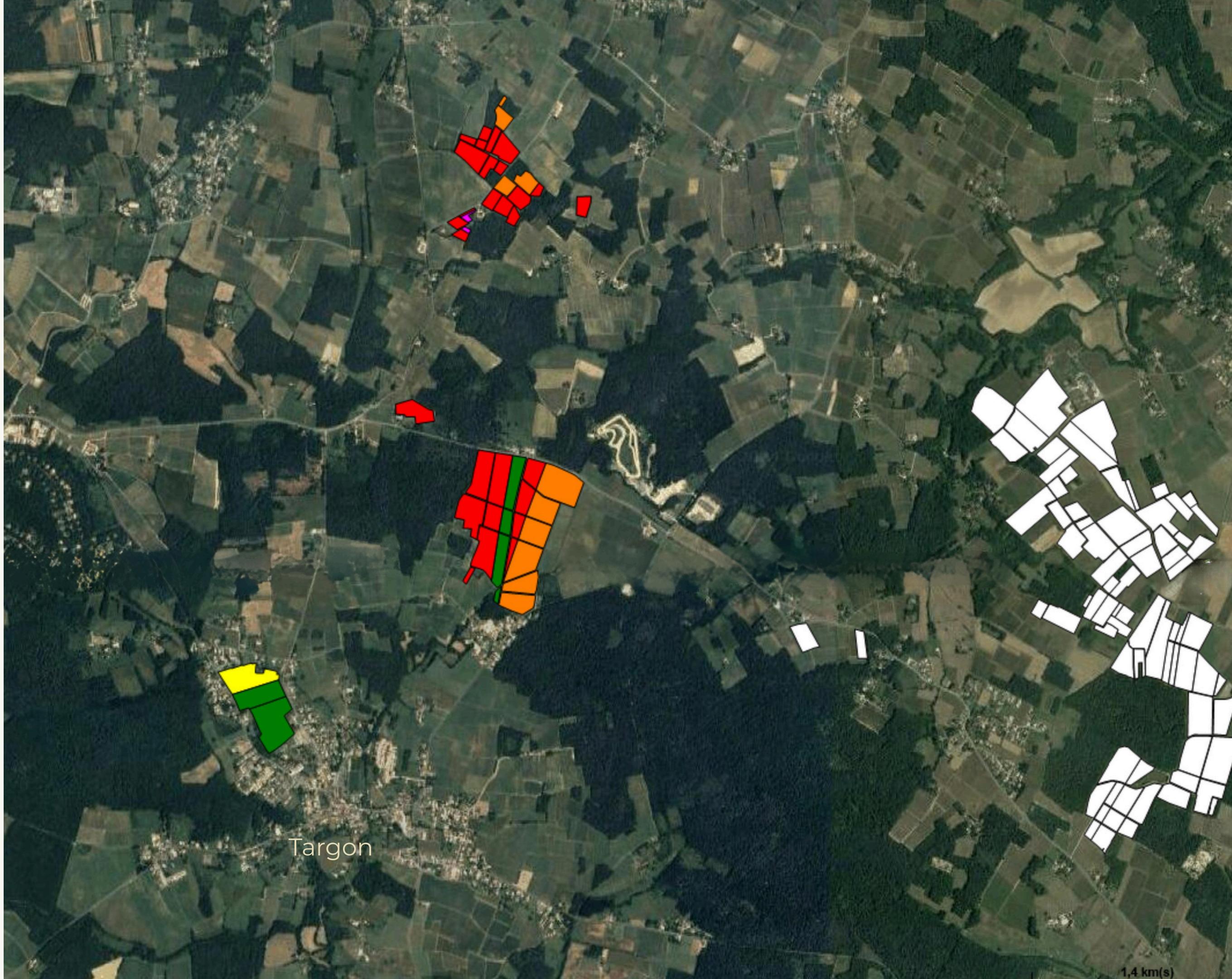
Sauvignon



Merlot



Cabernet Sauvignon



HISTOIRE

Château du 17 ème siècle construit par de notables locaux portant le nom de Beauregard. Il fut à l'origine un relais dépendant de la Commanderie de Montarouch voisine établie au 12 ème siècle et des chevaliers de l'Ordre de Malte.

A la fin du 19 ème, la propriété change de propriétaire et de nombreux investisseurs se succèdent En 1973 Henri Ducourt et ses enfants ont l'opportunité de reprendre le vignoble faisant face au Château.

Depuis cette date, la propriété fait partie du patrimoine de la famille Ducourt



LES VINS

CHÂTEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

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.

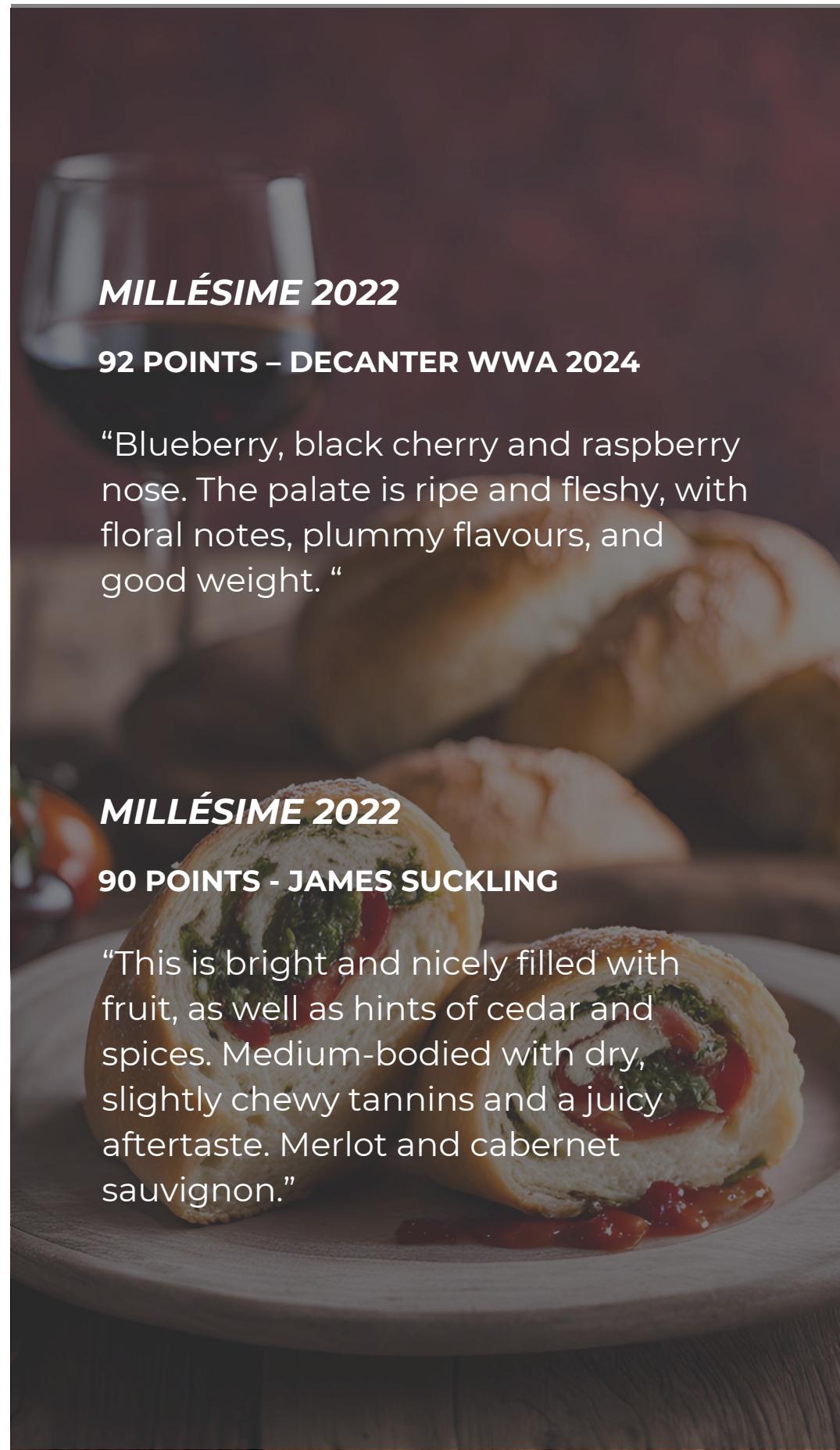
Élevage : En fûts de chêne et en cuves inox

Production annuelle moyenne : 250 000 bouteilles

OEnologue : Jérémie Ducourt



DÉGUSTATION



MILLÉSIME 2022

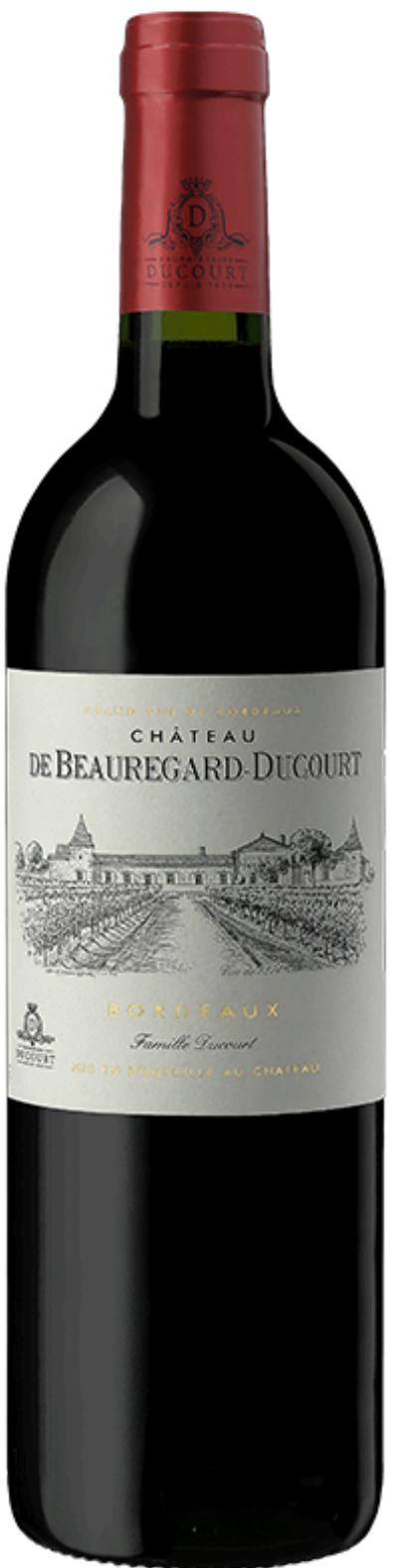
92 POINTS – DECANTER WWA 2024

“Blueberry, black cherry and raspberry nose. The palate is ripe and fleshy, with floral notes, plummy flavours, and good weight.”

MILLÉSIME 2022

90 POINTS - JAMES SUCKLING

“This is bright and nicely filled with fruit, as well as hints of cedar and spices. Medium-bodied with dry, slightly chewy tannins and a juicy aftertaste. Merlot and cabernet sauvignon.”



ROBE

Rubis intense aux reflets pourpres

NEZ

Jolis arômes de cerise, de framboise et de mûre, fine note vanillée

BOUCHE

Charnue et ronde, tanins souples, finale persistante

ACCORD METS ET VINS

Charcuterie, tapas, viandes rouges, viandes blanches, fromages

LES VINS

CHÂTEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT BLACK LABEL

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.

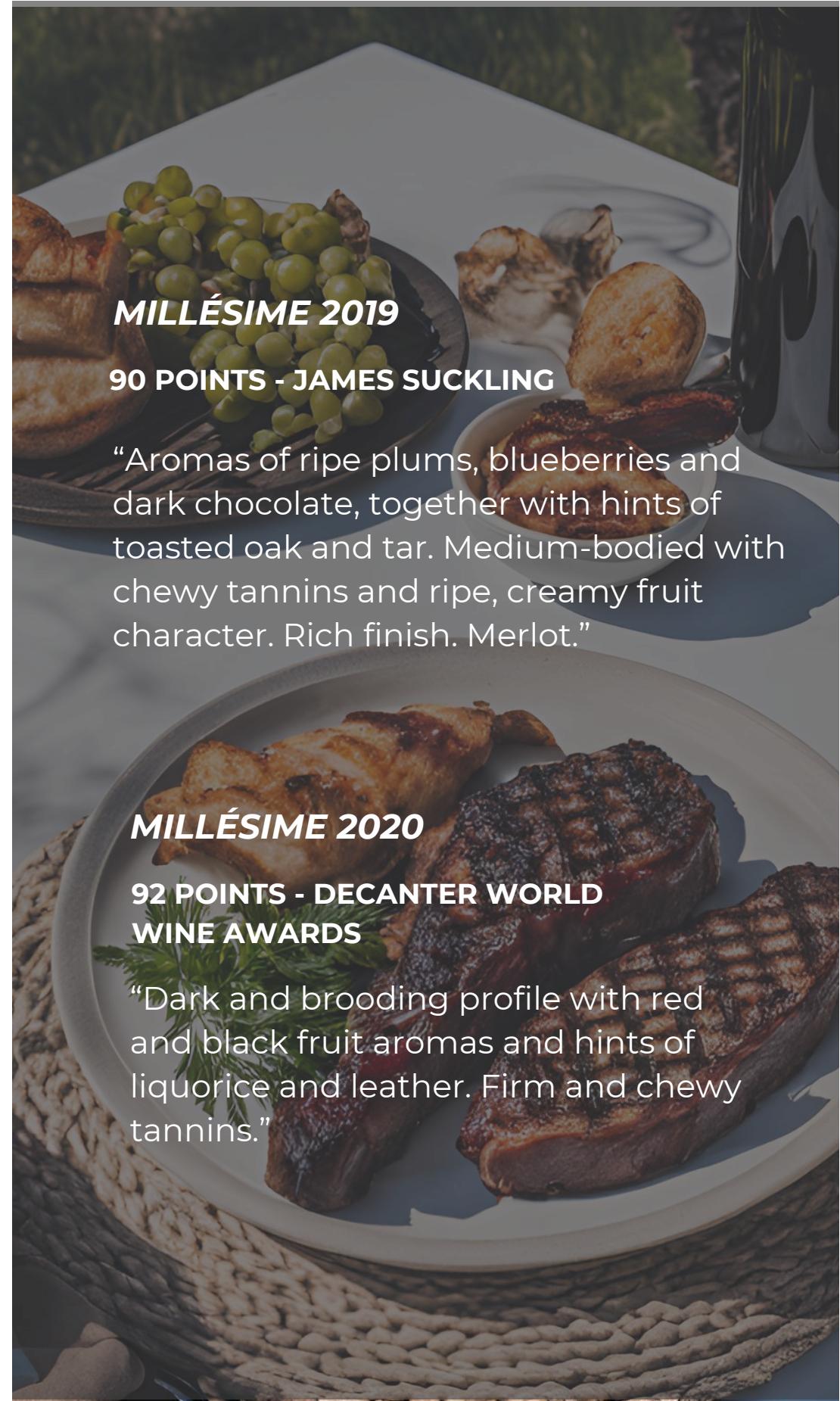
Élevage : En fûts de chêne et en cuves inox.

Production annuelle moyenne : 50 000 bouteilles

OEnologue : Jérémie Ducourt



DÉGUSTATION



ROBE

Rubis intense aux reflets pourpres

NEZ

Jolis arômes de fruits noirs murs, notes de café et vanillé

BOUCHE

Charnue et riche, tanins souples, notes boisés, finale persistante

ACCORD METS ET VINS

Charcuterie, bbq viandes rouges, bbq plats épices, fromages

LES VINS

CHÂTEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT ENTRE DEUX MERS

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 : 135 000 bouteilles

OEnologue : Jérémy Ducourt



DÉGUSTATION



MILLÉSIME 2022

1 ÉTOILE GUIDE HACHETTE DES VINS 2024

“Agréable et bien fruité, avec des notes de fleurs blanches et de fruits exotiques, ce joli blanc bien mené séduit par sa légèreté et son immédiateté. Parfait avec un plateau de fruit de mers”

MILLÉSIME 2023

BEST BUY WINE ENTHUSIAST

“This classic blend of Sauvignon Blanc and Sémillon offers a honeysuckle aroma and vibrant white and citrus fruit flavors. It is a fresh wine, ready from 2025. »”



ROBE

Jaune pâle aux reflets verts

NEZ

Agrumes et fleurs blanches

BOUCHE

Equilibrée avec des accents floraux. Belle finesse en fin de bouche

ACCORD METS ET VINS

Apéritif, poisson, fruits de mer

LES VINS

CHÂTEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT BORDEAUX ROSÉ

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.

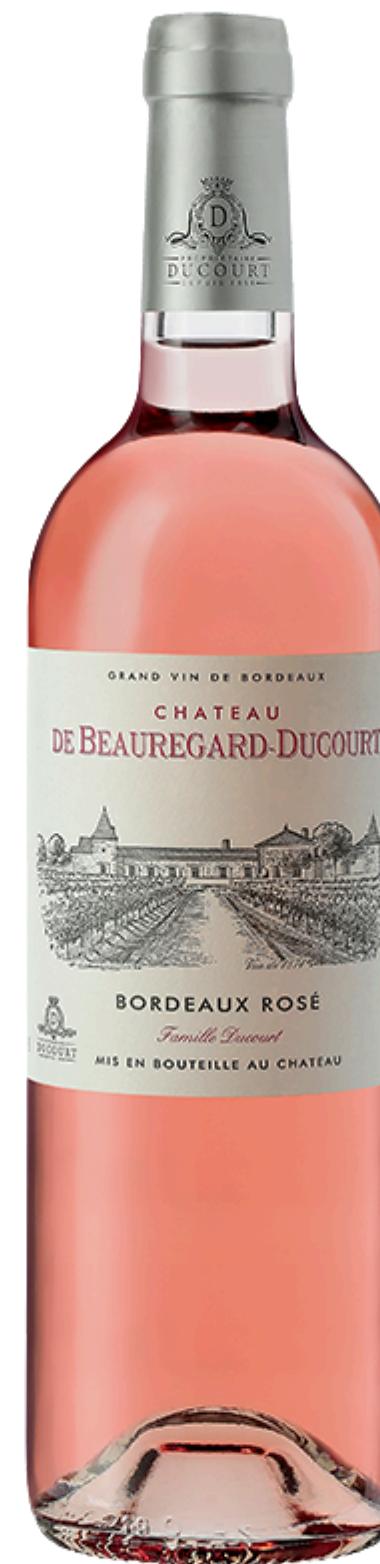
Élevage : Sur lies en cuves inox thermo régulées

Production annuelle moyenne : 22 000 bouteilles

OEnologue : Jérémy Ducourt



DÉGUSTATION



ROBE

Rose cerise brillant

NEZ

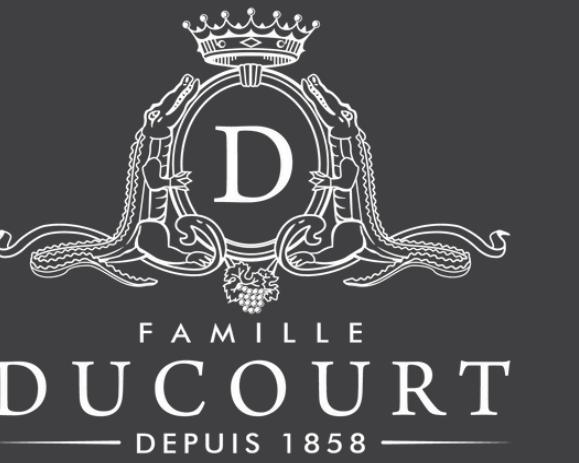
Arômes délicats de fruits rouges et notes de fleuries

BOUCHE

Attaque franche 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

