



Appellation : Vin de France

Dénomination : Métissage blanc

Le domaine : Vignobles DUCOURT



En 1858, la famille Ducourt s'installe au Château des Combes à Ladaux, petit village rural au sud-est de Bordeaux. Les Vignobles Ducourt ont bien sûr continué à se développer depuis, mais c'est bien Henri qui a insufflé sa soif de réussite et sa passion de l'entrepreneuriat. Il a appris à tirer le meilleur de chaque terroir en conjuguant le bon sens d'autrefois aux techniques de pointe actuelles.

Philippe et Jonathan Ducourt perpétuent l'histoire du domaine. Début juin 2014, le Domaine a planté 3 ha de cépages résistants en plein cœur de l'Entre-Deux-Mers.

L'arrivée du grand père, Henri Ducourt, sur le domaine, marque un tournant pour l'entreprise. Il va, avec l'aide de trois de ses enfants (Marie Christine, Philippe et Bernard), fortement dynamiser son activité et faire de ce vignoble familial l'une des plus grandes unités viticoles du bordelais (450 hectares, 14 châteaux sur 6 AOC différentes).

Le terroir : Argilo-limoneux

Les Cépages : 100% Sauvignac Cal 6-04 vendanges manuelles
Parents : Sauvignon blanc + Riesling + vignes sauvages.

Elevage : Sur lies en cuves inox thermo-régulées.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

De couleur pâle aux reflets dorés, METISSAGE offre au nez un bouquet de parfums acidulés et épicés de fleurs, d'agrumes et de fruits exotiques et dévoile en bouche une belle fraîcheur aux arômes doux d'agrumes et de notes florales.

Certification : HVE.

