

# CHÂTEAU DES COMBES

## BORDEAUX ROUGE



Le Château des Combes, situé au cœur de l'Entre-Deux-Mers et du Haut-Benaige, 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.

