

Château La Rose Bourdieu 2016

La Rose Bourdieu 2016, le bio au beau caractère



Producta Vignobles dévoile le Château La Rose Bourdieu 2016, un bordeaux de caractère, marqué par le fruit et une belle structure tannique.

La Château La Rose Bourdieu, propriété discrète de la commune de Branne, appartient à la famille Ducoin depuis 4 générations. C'est l'arrière-grand-père de la famille, Joseph Ducoin, qui a acquis cette propriété du XVème siècle, en 1870. Aujourd'hui, ce sont les arrières petits-enfants, Véronique et François Ducoin, qui travaillent les 84 ha de vignes d'un seul tenant. Cette jolie parcelle située sur les hauteurs de Branne, proche de Saint-Emilion, bénéficie d'un ensoleillement privilégié.

Depuis 2010, la Château La Rose Bourdieu s'est engagé dans une démarche biologique, remplaçant l'usage des intrants chimiques par l'étude approfondie de la pluviométrie et du périégée lunaire. Le vin dispose officiellement du label biologique depuis le millésime 2013.

« J'ai souhaité travailler en affinité avec mes convictions. Je soigne mes plantes comme je soignerais un patient, avec de l'attention et des remèdes ! »

[PHOTO]

Profitant d'un climat océanique et tempéré, ce bordeaux rouge puise son caractère dans son terroir principalement calcaire. Cet assemblage de 60% merlot, 30 % cabernet sauvignon et 10 % cabernet franc, est élevé en barriques de chênes pendant 9 mois, dont 55 % de fûts neufs.

Il dévoile une robe d'un rouge profond et une jolie complexité aromatique. Le nez présente des notes de fruits mûrs, relevées par des touches toastées et fumées. Sa bouche, ample et tannique, offre une finale intense, à la belle persistance aromatique.

La Rose Bourdieu s'apprécie tout particulièrement sur un agneau en croûte d'herbes, accompagné d'une purée de pommes de terre et de fenouil confit.

La Rose Bourdieu 2016 est disponible en GMS au prix de 6,50 € la bouteille.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.