



VIGNOBLES HERVÉ DUBOURDIEU & FILS
— PROPRIÉTAIRE VIGNERON —

CHÂTEAU DUCASSE EST UN BORDEAUX BLANC SEC ISSU DES TERRES DE BARSAC.

Depuis plusieurs décennies, ce vin est cultivé principalement sur des vieilles souches de Sémillon destinées, à l'origine, à la production de grands vins d'AOC Barsac-Sauternes. C'est grâce à son terroir que ce vin reflète sa minéralité et sa finesse. Equilibré avec une belle acidité et des notes d'agrumes qui marque son caractère sur l'ensemble des millésimes. Le Ducasse se déguste bien à 10/12 degrés pour l'apéritif ou accompagne des fruits de mer, des poissons, huîtres et des plats épicés/asiatiques.

Château Ducasse

Appellation : AOC Bordeaux Blanc
Commune : Barsac
Sols : argilo calcaires et sableux avec un sous-sol roche fissuré
L'âge moyen : 35 ans
La densité : 6.666 pieds/ha
L'encépagement : 70 % Sémillon, 30 % Sauvignon Blanc
Les vendanges : réalisées de façon mécanisée
Elevage : 5 mois en cuve inox
Certifié Haute Valeur Environnementale Niveau 3



Château Roumieu-Lacoste

Le Plantey | F-33720 BARSAC | ☎ (0033) 06 78 53 20 55 | ✉ contact@vignobles-hervedubourdieu.com