

# Vins et Vignobles

## Dourthe

Francia - Bordeaux - Pempuyre



## DOURTHE

•CRAFTING BORDEAUX WINES SINCE 1840•

**Proprietà / Fondatori** Gruppo Thienot / Pierre Dourthe

**Inizio Attività** 1840

**Vitivinicultura** Tradizionale

**Ettari** 500

**Bottiglie prodotte** 2.400.000

### CHÂTEAU LA GARDE ROUGE

63% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 3% Petit Verdot

**Zona di produzione:** Pèssac-Leognan

**Terreno:** argilloso, calcareo e leggermente roccioso

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** fermentazione separata di ogni lotto, selezione ottica. Manipolazioni ridotte al minimo, fermentazione malolattica parzialmente in botti

**Affinamento:** in botti di rovere per 12-14 mesi (33% nuove) sulle fecce fini

**Colore:** rosso granato intenso

**Profumo:** intenso e complesso bouquet di frutti di bosco di more e ciliegie, accompagnato da note speziate e affumicate

**Sapore:** generoso ed espressivo, con sentori fruttati. Il vino al palato è ricco e concentrato

**Grado Alcolico:** 14,5% vol



Creando vini dal 1840, la Maison Dourthe è appassionata dei migliori terroir di Bordeaux. Una passione per una viticoltura che segue il ritmo dei terreni e dei microclimi, per una vinificazione che rispetta il carattere di ogni terroir e di ogni varietà d'uva emblematica della regione, e per una filosofia di assemblaggio che è creativa, sincera e audace. Attraverso i suoi 8 Châteaux, la Maison investe in terreni variegati e ricchi, impegnandosi a portarli al top della loro denominazione. In questa ricerca di sublimazione dei terroir, i suoi team innovano e creano assemblaggi di vini frutto di uve di proprietà che vanno oltre i codici classici di Bordeaux. E porta con sé i suoi viticoltori partner, impegnati a offrire il meglio di ogni luogo e di ogni vitigno. In questo modo, la Maison Dourthe produce grandi vini sinceri che esprimono liberamente tutta la personalità dei terroir della regione, nel rispetto dell'ambiente, della biodiversità e delle persone, per offrire al maggior numero possibile di persone momenti di piacere autentico e condiviso, alla scoperta del variegato universo bordolese.