

PROMESSE DE DOURTHE



DOURTHE
BORDEAUX

PROMESSE DE DOURTHE

2019

INFORMATIONS TECHNIQUES

Promesse de Dourthe est le résultat d'une étroite collaboration entre nos œnologues et nos partenaires vignerons de Blaye Côtes de Bordeaux, afin d'identifier les parcelles de vignes cultivées en agriculture biologique les plus propices à une qualité du fruit optimale. Avant la fermentation alcoolique, nous avons réalisé une macération pré-fermentaire à froid afin de produire un vin élégant, avec du fruit frais dominant. L'élevage en cuve inox avec plusieurs soutirages a permis d'affiner le vin en favorisant la formation d'arômes complexes et de tannins souples et bien intégrés. Nous avons ensuite attendu avec impatience mais détermination le bon moment pour sortir cette cuvée à son apogée de dégustation.

TECHNICAL FACTS

Promesse de Dourthe is the fruit of a close-knit partnership between our winemakers and partner growers in Blaye Côtes de Bordeaux, who work together to identify premium plots of organically-grown vines capable of producing grapes of the finest quality. The grapes undergo pre-fermentation cold maceration, resulting in elegant wines replete with fresh fruit character. The wine is then matured in stainless-steel tanks and racked several times to enhance the ageing process and promote complex aromas and well-integrated, soft tannins. With patience, yet determination, we await exactly the right moment to release the wine at its absolute peak.

ASSEMBLAGE / BLEND

100 % Merlot

VINIFICATION ET ÉLEVAGE VINIFICATION AND AGEING

Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées avec macération pré-fermentaire à froid. Élevage en cuve inox avec plusieurs soutirages.

Vinified traditionally in temperature-controlled stainless-steel tanks, undergoing pre-fermentation cold maceration. Matured in stainless-steel tanks and racked several times.

ACCORDS METS ET VINS FOOD AND WINE MATCHING

Viandes rouges et blanches (entrecôte bordelaise, poulet en sauce, Yakitori ...), plats végétariens (courgettes farcies au quinoa, raviolis chinois aux légumes ...), ou encore avec du fromage ou à l'apéritif sur des tapas.

Meat dishes including classic Entrecote Bordelaise, chicken in sauce and Yakitori, or with vegetarian dishes such as quinoa-stuffed courgettes or dim sum. Pair also with a cheese platter or to accompany pre-dinner drinks and tapas-style nibbles.



NOTE DE DÉGUSTATION

« Ce vin présente une belle robe rubis foncé, un nez gourmand de fruits frais. L'attaque est souple et offre des arômes de fraises et de cerises noires, soutenus par une trame tannique onctueuse. En bouche, le vin en parfaite harmonie évolue sur une finale tout en rondeur, portée par la pureté du fruit. »

TASTING NOTE

“Attractive ruby-red in appearance, effusing delicious fresh fruit notes. Initially soft on the palate, the wine releases notes of strawberries and black cherries, underpinned by a rich tannic backbone. Perfectly balanced, the wine culminates in a well-rounded finish backed by pure fruit character.”

Patrick Jestin,
PRÉSIDENT DE DOURTHE

Patrick Jestin,
CEO DOURTHE

DOURTHE
BORDEAUX