

## Programme 2018

24 et 25 mars Le Printemps de l'AP2B  
Château Lacouture

8 avril Journée Verte  
Gauriac 33

28 et 29 avril Fête de l'Asperge  
Etauliers 33

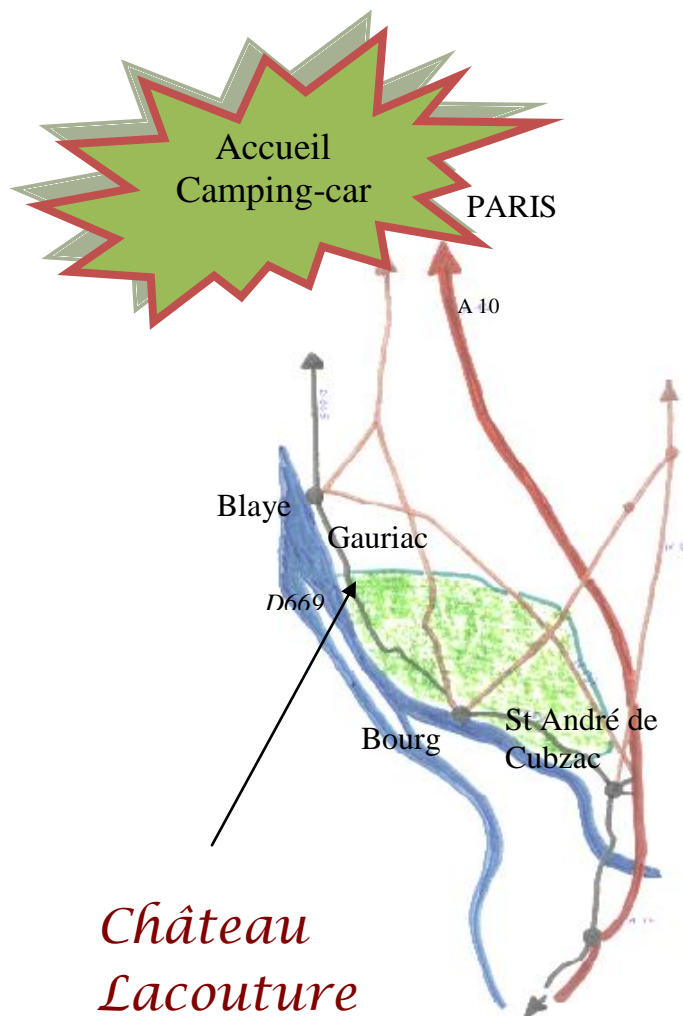
5 et 6 mai BD&VIN  
Château Lacouture

12 et 13 mai Portes ouvertes Médiévales  
Château Lacouture

14 juillet Jumelage Bourg/Salers  
Bourg 33 (Place des canons)

29 et 30 septembre Fête de la Citrouille  
Marquillies 59 (Ferme des Mottes)

7 octobre Journée Verte  
Gauriac 33



## *Château Lacouture*

BORDEAUX

Visite des chais et du vignoble  
chaque jour de 10h à 18h,  
Sur rendez-vous de préférence.

**Romain SOU**  
**Château Lacouture**  
**3 route du Fronton**  
**33710 GAURIAC**

## *Château Lacouture*

**GRAND VIN DE BORDEAUX**

Appellation CÔTES DE BOURG



Romain SOU  
Vigneron à GAURIAC



[chateaulacouture@orange.fr](mailto:chateaulacouture@orange.fr)  
[www.chateaulacouture.com](http://www.chateaulacouture.com)



05 57 64 82 31  
06 62 10 82 31

[www.facebook.com/ChateauLacouture](https://www.facebook.com/ChateauLacouture)

# Historique

Le Château fut bâti au XVIIème siècle par le chanoine de Lacouture.

Devenu par la suite une propriété viticole, il fût acheté par Gervais SOU en 1930.



# Le Vignoble

Surplombant l'estuaire de la Gironde, le Château Lacouture est un site privilégié d'une superficie de 12 hectares.

Les vignes du château se partagent équitablement entre un plateau argilo-limoneux et un coteau argilo-calcaire, qui bénéficie d'une exposition sud-ouest, idéale à la maturation des raisins.

Les cépages cultivés pour les rouges sont le merlot (62 %), le Malbec (17 %) et le Cabernet Sauvignon (15 %) et pour les blancs, le Sauvignon Blanc (3%), le Sauvignon Gris (2%) et le Sémillon (1%).

L'assemblage de ces cépages permet d'obtenir un vin équilibré, fruité et de garde.

# Jus de Raisin

Ce pur jus de raisin est issu de mes meilleures parcelles de malbec.

Après un léger collage, il a été pasteurisé et mis en bouteilles aussitôt la récolte.

Sa bouteille en verre esthétique et son étiquette unique réalisée par l'auteur BD Philippe LARBIER, attire de suite l'œil des petits comme des grands.

A servir frais, son gout très fruité vous comblera aussi bien au petit déjeuner, en dessert ou pour le goûter.

Essayer le également en accompagnement de spiritueux pour l'apéritif.

# Accords gourmands...

Les vins du Château Lacouture sont souples et harmonieux et accompagneront divinement les recettes du terroir girondin.

Comme par exemple l'entrecôte à la bordelaise, les sauces au vin (civet de lièvre, lamproie, coq au vin,...).

# Conseils de Dégustation :

Après un transport, laissez les vins « se reposer » quelques jours avant de les servir.

Conservez les bouteilles impérativement couchées.

Pensez à faire chambrer votre bouteille la veille dans votre salle de réception.

Débouchez la, une à deux heures avant de servir.

Décantez la éventuellement dans une carafe, afin de laisser s'exprimer les arômes du vin, mais aussi d'éliminer les dépôts cristallins, naturels au vin.

# TARIF TTC DEPART PROPRIETE

Du 01 janvier au 30 avril 2018

# Château Lacouture en 75Cl

## Carpe Diem Côtes de Bourg Rouge

2012 7 €

2013 8 €

2014 7 €

Magnum 2014 15.50 €

1/2 btl 2007/08/09 4 €

## Cuvée Adrien Côtes de Bourg Rouge

Fût de Chêne

2014 15 €

## Cuvée Cupidon Bordeaux Rosé

2016 6 €

## Cuvée Noémie Côtes de Bourg Blanc

Fût de Chêne

2016 8 € (50cl)

## Jus de raisin 3.50 €

raisin pétillant 4 €

2 € (33cl)

## SUKI Pétille Méthode traditionnelle

Rosé, Rouge, 9 €

Blanc de Noir

BIB Rouge 5L/3L 23 € / 15 €

BIB Rosé 5L/3L 15 € / 10 €

BIB Blanc 3L 10 €