

Programme 2019

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

7 avril Journée Verte
Gauriac (33)

7 avril Salon livres et vins
La Lande de Fronsac (33)

13 avril Dédicace New Romance/Young Adult
Château Lacouture

27 et 28 avril Fête de l'Asperge
Etauliers (33)

4 et 5 mai BD&VIN
Château Lacouture

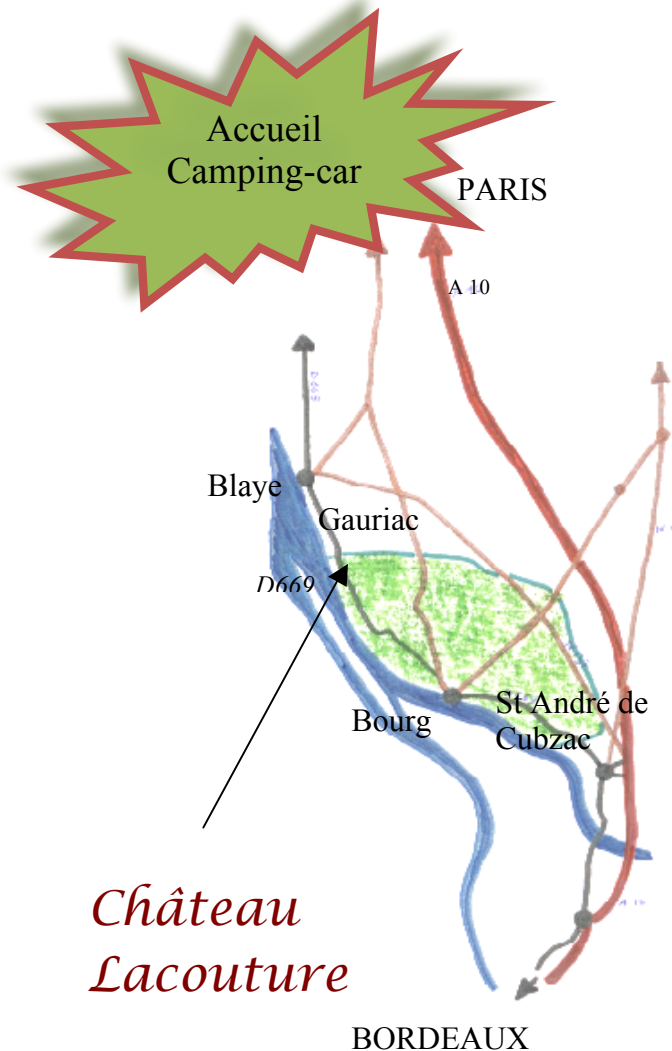
11 et 12 mai Portes ouvertes
Château Lacouture

14 juillet Jumelage Bourg/Salers
Bourg (33) (Place de l'église)

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

13 octobre Journée Verte
Gauriac (33)

10 novembre
Marché Culturel et Gastronomique
Château Lacouture



Château Lacouture

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
www.chateaulacouture.com



05 57 64 82 31
06 62 10 82 31

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 1931.



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 31 décembre 2019

Château Lacouture (75Cl)

<u>Carpe Diem</u>	<u>Côtes de Bourg Rouge</u>
2013	8 €
2014/2015	7 €
Magnum 2014	15.50 €
½ btl 2007/08/15	4 €
<u>Cuvée Adrien</u>	<u>Côtes de Bourg Rouge</u>
	<u>Fût de Chêne</u>
2014	15 €
Magnum 2014	33 €
<u>Cuvée Cupidon</u>	<u>Bordeaux Rosé</u>
2017	6 €
<u>Cuvée Noémie</u>	<u>Côtes de Bourg Blanc</u>
2017	<u>Fût de Chêne</u>
	8 € (50cl)
<u>Cuvée Gallo</u>	<u>Côtes de Bourg Blanc</u>
2017	6 €
<u>Jus de raisin</u>	3.50 €
<u>raisin pétillant</u>	4 €
	2 € (33cl)
<u>SUKI Pétille</u>	<u>Méthode traditionnelle</u>
Rosé, Rouge,	
Blanc de Noir	9 €
BIB Rouge 5L/3L	23 € / 15 €
BIB Rosé 5L/3L	15 € / 10 €
BIB Blanc 3L	10 €