

## Progamme 2017

25 et 26 mars Printemps de l' AP2B  
(Association Pays de Blaye et de Bresse)  
Château Lacouture

9 avril Journée Verte  
Gauriac 33

29 et 30 avril Fête de l'Asperge  
Etauliers 33

13 et 14 mai BD&VIN  
Château Lacouture

21 mai Troc Plante  
Blaye 33 (Citadelle)

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

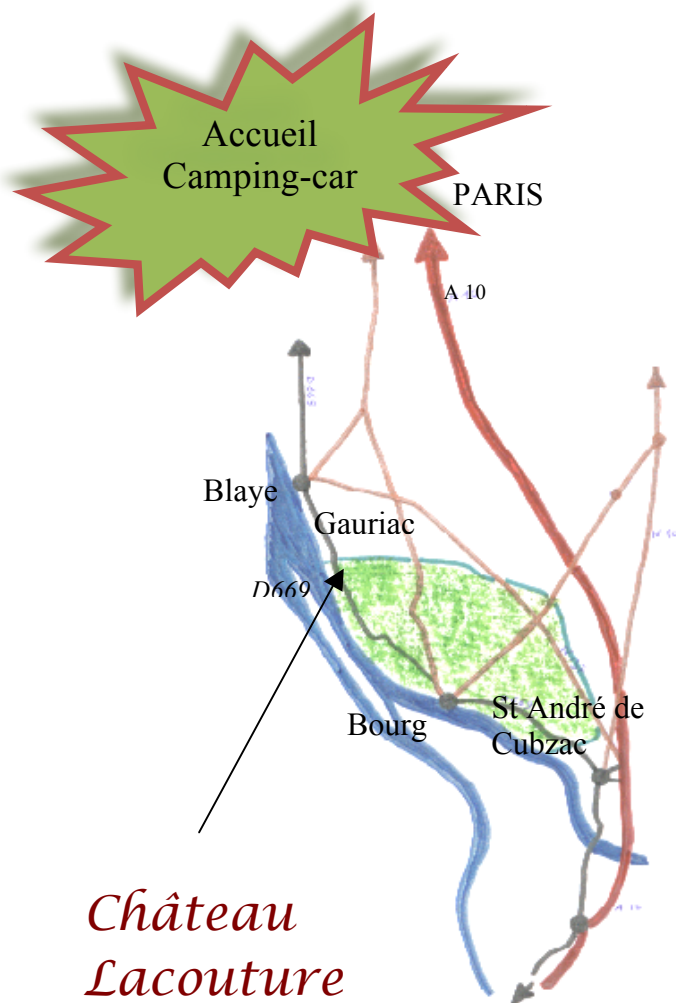
17 septembre Jardins d'Automne  
Blaye 33 (Citadelle)

23 et 24 septembre Fête de la Citrouille  
Marquillies 59 (Ferme des Mottes)

29/30 Septembre et 1 octobre Ronde des Quartiers  
Bordeaux 33 (Av Thiers)

8 octobre Journée Verte  
Gauriac 33

12 novembre Marché Culturel et Gastronomique  
Château Lacouture



*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

## 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 sont le merlot (72 %), le Malbec (15 %) et le Cabernet Sauvignon (13 %). 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 2017

## *Château Lacouture en 75Cl*

### Carpe Diem

2007

2008

2009

2011

Magnum 2014

½ bouteille

### Cuvée Adrien

2012

### Cuvée Cupidon

2015

### Cuvée Noémie

2016

### Jus de raisin

### raisin pétillant

### SUKI Pétille

Rosé, Rouge,

Blanc de Noir

## *Château Lacouture en 5L*

BIB Rosé

BIB Rouge

### Côtes de Bourg Rouge

6.40 €

6.60 €

6.90 €

6.90 €

15.20 €

4.00 €

### Côtes de Bourg Rouge

#### Fût de Chêne

15.00 €

### Bordeaux Rosé

5.90 €

### Côtes de Bourg Blanc

#### Fût de Chêne

8 € (50cl)

3.50 €

4.00 €

1.80 € (27,5cl)

### Méthode traditionnelle

8.80 €

15.90 €

22.90 €