

## Programme 2020

28 et 29 mars Le Printemps de l'AP2B  
Château Lacouture **Annulé**

5 avril Journée Verte  
Gauriac (33) **Annulé**

25 et 26 avril Fête de l'Asperge  
Étauliers (33) **Annulé**

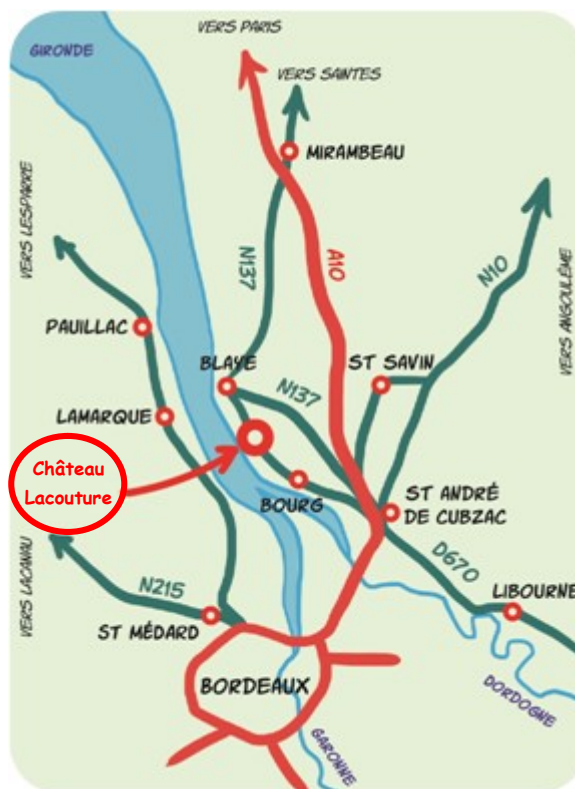
9 et 10 mai Portes ouvertes  
Château Lacouture

16 et 17 mai BD&VIN  
Château Lacouture

26 et 27 septembre Fête de la Citrouille  
Marquillies (59) (Ferme des Mottes)

8 novembre Marché Culturel et Gastronomique  
Château Lacouture

## Accueil Camping-car



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  
CÔTES DE BOURG



Romain Sou  
Vigneron à Gauriac



Tél: 06 62 10 82 31  
Mail: [chateaulacouture@orange.fr](mailto:chateaulacouture@orange.fr)



[www.chateaulacouture.com](http://www.chateaulacouture.com)

### Historique

Le Château fut bâti au XVII<sup>ème</sup> 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

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.

### 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 chamberer 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**

#### Côtes de Bourg Rouge :

##### Carpe Diem

2013 .....	8,00 €
2014 .....	7,00 €
Magnum 2014/2015 .....	16,00 € / 18,00 €
½ Btl 2008/15 .....	4,00 € / 4.50 €

##### Cuvée Adrien (Fût de Chêne)

2014 .....	15,00 €
Magnum 2014 .....	33,00 €

##### VI (Vinification intégrale en fût de chêne)

2015 .....	30,00 €
------------	---------

#### Bordeaux Rosé :

##### Cuvée Cupidon

2017 .....	6,00 €
------------	--------

#### Côtes de Bourg Blanc :

##### Cuvée Gallo

2017 .....	6,00 €
------------	--------

##### Cuvée Noémie 50cl (Fût de Chêne)

2017 .....	8,00 €
------------	--------

##### Jus de Raisin .....

#### Suki Pétille ( Méthodes Traditionnelles)

Rosé .....	9,00 €
Rouge .....	9,00 €

#### BIB (5L)

Rouge .....	24,00 €
Rosé .....	15,00 €
Blanc .....	15,00 €