

Château Vircoulon

Caroline HOSPITAL & Christophe PORCHER

Le principal trait de ton caractère ?
Je suis persévérant

L'occupation que tu préfères ?
J'aime faire du cheval

La qualité que tu apprécies le plus chez tes amis ?
La sincérité

Ce que tu aimes dans le vin ?
La complexité

Le Château Vircoulon est une propriété agricole familiale depuis 5 générations, acquise à la fin des années 1800 par Pierre Bedey. Plus tard dans les années 1980, Patrick Hospital, la 4ème génération, spécialise la propriété dans la viticulture, réalise la première vinification, alors que les raisins étaient amenés à la cave coopérative jusqu'alors, et restructure le vignoble.
De mon côté, la passion de cultiver la vigne et le raisin me vient de l'enfance ! A la suite d'un apprentissage, elle s'est renforcée grâce à la rencontre de personnes amoureuses du métier. C'est justement ma rencontre avec la 5ème génération, ma compagne Caroline Hospital, qui m'a mené au Château Vircoulon. Ensemble, nous développons l'exploitation en donnant le meilleur de nous-mêmes pour maintenir cet héritage et le plaisir du consommateur.



Château Vircoulon

BORDEAUX SUPÉRIEUR

Village : Saint-Avit-de-Soulège

Terroir : Sols limono-argilo-sableux et argilo-calcaires – 70-90 mètres d'altitude – Exposition Nord/Sud et Est/Ouest - 30 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques à la maturité optimale des raisins. Un travail sans oxygène est réalisé tout au long des fermentations et de l'élevage. Si besoin, un ajout d'oxygène est fait sous forme homéopathique. La fermentation dure environ 3 semaines avec des remontages journaliers puis vient la fermentation malolactique et ensuite l'élevage en cuve. Le CO2 produit lors de la fermentation est gardé au maximum. Il sera ensuite diminué juste avant la mise en bouteille.

Assemblage : 40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Malbec

Commentaires de dégustation : La couleur est profonde, le nez est ouvert et puissant sur le fruit mûr. La bouche est charnue, tenue par des tanins à la fois fins et robustes, des arômes de fruit rouge juteux se dégagent, mêlés à des notes séveuses de bois. Un bel ensemble très équilibré.

Accords mets et vins : Côte de bœuf maturée, Vieux Comté

