

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

Village : Saint-Avit-de-Soulège

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

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques à la maturité optimale des raisins. Pressurage des raisins dans un pressoir pneumatique. Débourbage des jus et lancement de la fermentation avec contrôle des températures puis soutirage et élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille. Contrôles réguliers par analyses, dégustations de l'évolution du vin et réajustement du SO2 si besoin. L'objectif est de limiter les doses de SO2.

Assemblage : 60% Sémillon, 30% Sauvignon Blanc, 10% Muscadelle

Commentaires de dégustation : La robe est limpide avec des reflets dorés. Le nez est expressif. La bouche a une belle attaque, franche, acidulée, sur des arômes d'une belle fraicheur de pamplemousse, donnant un joli caractère à l'ensemble.

Accords mets et vins : Bar rôti, risotto aux asperges, chèvre frais

