

## INFORMATIONS TECHNIQUES :

“ Pour Dourthe N°1 rouge, un travail remarquable est mené dans le vignoble de Bordeaux rouge pour identifier les aires les plus propices à une maturité complète des cépages Merlot et Cabernet. Un vrai partenariat avec les viticulteurs vient garantir une qualité du fruit optimale et régulière. De la culture de la vigne aux vendanges, les viticulteurs travaillent étroitement avec les oenologues Dourthe. Les meilleurs lots de Dourthe N°1 Rouge bénéficient de 12 mois d'élevage en barriques neuves de chêne français, au cours desquels les tannins du bois se fondent harmonieusement avec ceux du vin, apportant rondeur, harmonie et complexité aromatique.

## NOTE DE DÉGUSTATION :

Dourthe N°1 rouge 2012 revêt une robe rouge grenat intense. Le nez séduit par ses arômes de baies rouges et noires, rehaussés d'une note boisée finement épicée. L'attaque souple précède une bouche ample, toute en rondeur, où les arômes du nez se développent harmonieusement sur une structure tannique au bel équilibre. La dégustation s'achève sur une finale savoureuse, longue et légèrement fumée.

Thomas Drouineau, Œnologue Dourthe ”

## TECHNICAL FACTS :

“ For Dourthe N°1 red, the remarkable task of seeking out the finest terroirs is also undertaken in the extensive red Bordeaux vineyard to pinpoint exactly those areas where Merlot and Cabernet Sauvignon have the best chance of reaching full maturity. Forging strong partnerships with growers guarantees optimal and consistent fruit quality. From tending the vine all the way through to the harvest, the growers work in close collaboration with the Dourthe winemakers. The finest batches of Dourthe N°1 mature 12 months in new French oak barriques where the tannins from oak integrate harmoniously with those present in the wine, adding roundness, balance and aromatic complexity.

## TASTING NOTES :

Dourthe N°1 red is intense garnet red in appearance. Wonderfully seductive on the nose, it unleashes red and black berry fruit aromas, enhanced with a hint of delicately spicy oak. Initially supple on the attack, the wine is rounded and generous on the palate, and the aromas evolve harmoniously against the beautifully balanced tannic structure. The wine finishes on a long, flavoursome and slightly smoky note.

Thomas Drouineau, Head Winemaker at Dourthe ”



## CÉPAGES :

Merlot, Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot

## VINIFICATION ET ELEVAGE :

Les meilleurs lots de Dourthe N°1 Rouge sont élevés 12 mois en barriques neuves de chêne français.

## ACCORDS METS ET VINS :

Viandes rouges et blanches (entrecôte bordelaise, bavette, tartare de bœuf, navarin d'agneau, gigot de mouton, magrets de canard), légumes et accompagnement (gratin dauphinois), fromages.

## VARIETALS :

Merlot, Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot

## VINIFICATION AND AGEING :

The finest batches of Dourthe N°1 must spend 12 months in new French oak barrels.

## FOOD AND WINE MATCHING :

Red and white meat (entrecôte bordelaise, minute steak, beef tartare, neck of lamb, leg of mutton, duck magret), vegetables and side dishes (gratin dauphinois), cheese.

**DOURTHE**  
BORDEAUX  
[www.dourthe.com](http://www.dourthe.com)

POUR PLUS  
D'INFORMATIONS



## LES VIGNOBLES DOURTHE : 500 hectares de vignes à Bordeaux

Essence de Dourthe

Château Belgrave, Grand Cru Classé Haut-Médoc

Château Le Boscq, Cru Bourgeois Saint-Estèphe

Château La Garde, Pessac-Léognan

Château Rahoul, Graves

Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac, Saint-Émilion Grand Cru

Château Haut Gros Caillou, Saint-Émilion Grand Cru

Château Pey La Tour, Bordeaux Supérieur et Bordeaux

Château De Ricaud, Cadillac - Côtes de Bordeaux - Loupiac

Château Reysson, Cru Bourgeois Haut-Médoc