

*Visite des chais - Dégustation de vin
Vente directe à la propriété
Location de salle*



*Situé en plein cœur des premières côtes de Bordeaux,
le Château Courtade-Dubuc est une propriété familiale de charme
acquise en 1977 par la famille DARON.*

*Entouré de vignes, ce Château du XIX siècle possède un joli parc arboré qui
abrite Lama et Alpaga.*

*Agréée par le réseau de la chambre d'agriculture : « Bienvenue à la ferme »,
l'exploitation développe oenotourisme.*

*Grâce à sa salle de réception de 170 m², de nombreuses manifestations ont pu voir
le jour, accueillant ainsi privés et professionnels dans un agréable cadre de
verdure.*

*De nombreuses fois récompensés, les vins du Château Courtade-Dubuc sont de
fiers ambassadeurs de la typicité des Premières Cotes de Bordeaux.*

Cette propriété pleine de charme est un appel à la découverte.

Vous y serez chaleureusement accueillis par les propriétaires.



Les visites:

Les groupes sont accueillis toute l'année sur rendez-vous.

Les visites et les dégustations sont commentées directement par le propriétaire, en Français et/ou en Anglais.

Déroulement :

- *Visite du vignoble*
- *Historique du Château*
- *Visite des différents chais :*
 - * *Le chai de vinification et sa cuverie inox d'une capacité de 1500 hectolitres, bénéficiant d'installations modernes.*
 - * *Le chai de vieillissement enterré, alignant ses barriques dans la plus pure ambiance de cave.*
 - * *Le « bouteiller » tapissé de bouteilles strictement alignées ; résultat d'un travail de passion.*

Pour terminer, accueil dans la salle de dégustation où sont offerts deux verres de différents vins, comparatif, initiation œnologique.

La boutique vous propose des coffrets cadeaux, bouteilles, magnums, confit de vin, ainsi que de nombreux articles liés au vin.



Le vignoble :

Constitué de 8 hectares de vignes, il est composé des fameux cépages nobles de Bordeaux : 50% de Merlot, 45% de Cabernet et 5% de Malbec. Situé sur les coteaux, il profite de remarquables facteurs naturels : ensoleillement généreux et sols argilo-graveleux de grande qualité.

La récolte :

Vendangée pour une partie à la main, elle est en totalité réceptionnée dans nos chais et passe sur un tapis de tri où chaque grappe est rigoureusement sélectionnée avant la mise en cuve.

La récolte est ensuite vinifiée dans la cuverie inox, et est soumise au contrôle de température par ordinateur.

Une partie, issue des vieilles vignes passera entre 10 et 12 mois en barrique, avant d'être conditionnée en bouteilles numérotées, série limitée.

Entièrement mise en bouteille à la propriété, la production moyenne est de 40 000 bouteilles par an.

Les vins :

La cuvée traditionnelle :

Issue d'une vendange particulièrement soignée, elle est vieillie en cuve inox ou ciment pendant près de deux ans, préservant ainsi son abondant fruité (notes de fruits rouges), en lui conférant beaucoup de souplesse et une charpente gracieuse.

La cuvée rubis :

Issue de vieilles vignes elle est vendangée à la main et passe 10 et 12 mois de vieillissement barrique, ce qui lui apporte ses arômes de légère torréfaction mais surtout Rondeur, Equilibre et Longueur en bouche.

Le vin rosé :

Issu d'une sélection rigoureuse de mouts, il est vinifié à froid. De couleur Rose intense et de son fruité généreux, il accompagne à merveille buffet froid, salades et fruits de mer, il est également très apprécié en apéritif. A servir frais.



Les Courtadises



Le château Courtade-Dubuc vous présente sa gamme de produits :

Les Courtadises

Issus de nos terroirs, les produits que nous vous proposons sont élaborés à partir de notre récolte de raisin, ou de notre vin d'appellation d'origine contrôlée : Premières Cotes de Bordeaux.
Ces produits sont garantis sans colorants ni conservateurs.

Le pur jus de raisin :

Elaboré avec 100% de raisins de cépage Merlot, il est conservé à froid puis pasteurisé juste avant la mise en bouteille.
Sucré naturellement, non filtré, un léger dépôt en garantit son authenticité.

La confiture de raisin :

Les meilleures grappes de raisin de cépage Cabernet sont sélectionnées puis la confiture est préparée avec une teneur en fruit de 55 % minimum. Cette confiture est parfaite au petit déjeuner, au goûter et en accompagnement de dessert.

Le confit de vin :

Cuisiné à partir de notre vin rouge, il est fabriqué avec des ingrédients naturels.
A la texture de gelée, il n'est pas alcoolisé.
Très apprécié avec un fromage de Brebis ou sur un toast de foie gras, il peut également être utilisé en cuisine pour la préparation de sauce.

Les Chocolats au vin :

Ce Chocolat est d'une grande finesse, enveloppe Chocolat noir 66%, ganache au vin rouge, millésime 2000.
Les amateurs de grand chocolat seront séduits.

Le sel au vin :

Beau mariage de sel de Guérande et de jeune millésime, moulin en verre très esthétique.
A consommer sur des viandes rouges, grillades, poissons.

Château Courtade – Dubuc
22, chemin du jonc
33 360 Camblanes et Meynac
Tel : 05 56 20 77 07 Port : 06 15 40 72 52
nathaliedaron@courtade-dubuc.com
www.courtade-dubuc.com

La salle de réception :



Grande salle contemporaine très lumineuse, donnant en façade sur un parc arboré, et longée par un second où vivent en pleine nature Lama et Alpaga.

Salle	surface	réunion	conférence	repas	cocktail	mariage
<i>Mayombe</i>	170 m2	60 personnes	120 P.	170 P.	200 P.	150 P.

La terrasse



Grande terrasse panoramique située au dessus de la salle, surplombant le parc et les vignes, très agréable pour y réaliser cocktail ou repas.

Le Chai



Attenant à la salle Mayombe, ce cuvier convient au déroulement de réunion, d'un vin d'honneur, il est aussi un espace idéal pour les enfants.

	Surface	réunion	conférence	repas	cocktail	mariage
<i>Terrasse</i>	220 M2			200 P	300 P	200 P
<i>Chai</i>	100 m2	40 P	60 P	50 P	150 P	50 P

Réceptions

Aux portes de Bordeaux, le Château Courtade-Dubuc vous propose son agréable site pour la réalisation de tous vos événements. Sont mis à votre disposition : la salle Mayombe, le cuvier, la terrasse panoramique, le parc, un grand parking privé ainsi qu'un accès handicapé.



*Nominé Best Of Wine Tourism 2008 dans la catégorie
«Organisation d'événements»*

Château Courtade-Dubuc



22 chemin du Jonc

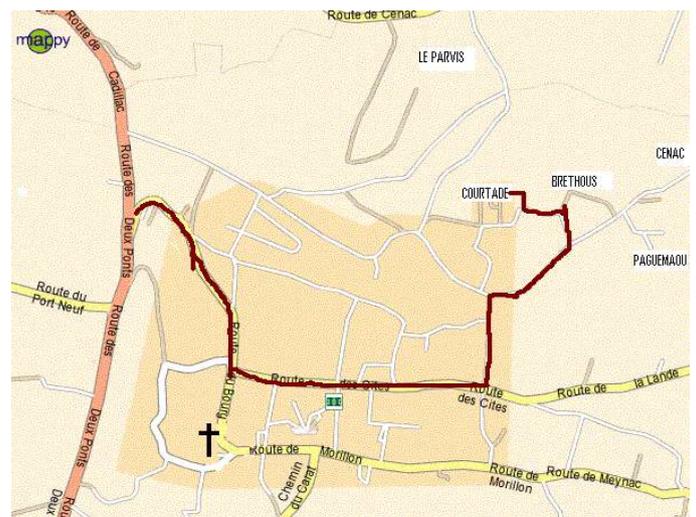
33 360 Camblanes et Meynac

CONTACTS :

Hubert & Nathalie DARON
06 82 92 79 81 06 15 40 72 52
hubertdaron@courtade-dubuc.com
nathaliedaron@courtade-dubuc.com
www.courtade-dubuc.com

*A 12 Km de la gare Saint Jean
A 15 Km du centre de Bordeaux
A 20 Km du palais des congrès
A 25 Km de l'aéroport de Mérignac*

Plan d'accès :



*Depuis la rocade, prendre sortie n° 22 A direction Latresne.
Au 3^{ème} rond-point, prendre la direction Cadillac
Puis 1^{ère} à gauche, suivre le fléchage Château Courtade-Dubuc.*