



Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un Beaucaillou légendaire!

Beschreibung:

Ducru-Beaucaillou fait partie des domaines viticoles traditionnels, situés dans la petite appellation St.Julien, où onze châteaux classés se disputent la couronne. Le terroir à proximité du fleuve est parfait, le mélange de cépages avec le cabernet sauvignon dans le rôle principal convient parfaitement au sol de gravier profond et aux vents doux de la Gironde. Le style toujours aussi fin de Ducru a été anobli par le célèbre critique de vin Robert Parker qui a nommé le domaine « Lafite » de Saint-Julien. Dans le verre, il brille d'un rouge rubis, beaucoup de baies noires au nez, puis des groseilles et du cassis au palais - c'est surtout le cabernet qui produit cette élégante élégance, qui se présente avec tant de fraîcheur et qui donne à ce vin un aspect incroyablement fin et raffiné. C'est à juste titre l'un des grands classiques du Médoc.

Degustationsnotiz:

Ce vin est un concentré de tanins, mais ceux-ci sont contre-balancés par une teneur en alcool encore jamais atteinte. Pourpre extrêmement foncé, aux reflets lilas et violets. Bouquet puissant, exhalant la cerise noire, la gelée de mûre, la truffe, ainsi que le cèdre et le cassis; moelleux raffiné et grande noblesse dès le premier nez. Bouche parfaite, finement soyeuse; beaucoup de fondant à l'extérieur, un racé délicat et poivré à l'intérieur; beaucoup de réglisse et du poivre de Sechuan dans l'extrait épais et gras; arômes comme noirs dans la finale.

Accompagnement idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Ju

Produzent: St-Julien AOC

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2050

Cépage(s): 85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

Artikelnummer: 0461209

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:

France

Notation:

Parker 100/100, Wine Spectator 96-99/100,
WeinWisser 20/20, Score 19/20

Cépage(s):

85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

A boire:

jusqu'en 2050

Vol. alcool:

13.5%

Servier:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de
le décanter.