



Duluc de Branaire-Ducru

St-Julien AOC, Second Vin du Ch. Branaire-Ducru

Une élégante introduction au raffinement de Saint-Julien

Description:

Duluc de Branaire-Ducru porte indéniablement la signature du prestigieux Quatrième Grand Cru Classé Château Branaire-Ducru. Mais ce second vin est bien plus qu'une simple version du Grand Vin: il interprète l'élégance classique de Saint-Julien avec un charme et une accessibilité remarquables. Un fruit précis, une belle fraîcheur et une structure équilibrée définissent son caractère.

Profile aromatique:

Va bien avec:

Accompagne aussi bien une entrecôte de bœuf grillée, un carré d'agneau au romarin et un risotto aux cèpes qu'un magret de canard aux herbes, un confit de canard avec pommes de terre sautées et des cèpes à la bordelaise.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Appellation: St-Julien

Producteur: Second Vin du Ch. Branaire-Ducru

Teneur en alcool: 14.0%

N° article: 1471122

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Duluc de Branaire-Ducru

St-Julien AOC
Second Vin du Ch. Branaire-Ducru

Pays d'origine: France
Teneur en alcool: 14.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.