



## Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Le chef-d'oeuvre de Bruno Borie

### 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:

Pourpre-grenat saturé, dense au centre, lueur lilas sur le disque. Jamais encore au cours des dégustations en primeur un Ducru n'avait été si moelleux. Rond et presque opulent, voire complexe, c'est une explosion de mûres et de cassis. La débauche de fruits continue en bouche, avant de laisser place à l'astringence, révélant l'immense potentiel de ce grand vin qui devient alors exigeant et presque sévère, jusque dans la finale puissante et extrêmement longue. A l'inverse d'autres crus, la récolte a été plutôt faible avec environ 35 hl/ha. Il sera élevé dans des barriques 100% neuves, pour une durée estimée de 18 mois. C'est un grand Ducru comme il y en a eu une belle série au cours de ces dernières années.

### Accompagne 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Sous-région:</b>	St-Ju
<b>Produzent:</b>	St-Julien AOC
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2060
<b>Artikelnummer:</b>	0461215

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 97/100, Jeb Dunnuck 96/100, Parker 97/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 95-97/100, Score 19/20  
**A boire:** jusqu'en 2060  
**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.