



Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

“A huge, undeniable wine, overt in style.” Wine Spectator

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 profond, centre noir, reflets grenat sur le disque. Quel délice ! Le nez est très concentré et précis, des senteurs de baies bleues se mélangent aux touches opulentes de violette, puis de cassis et de praliné au nougat. La bouche est puissante avec une profusion de cassis et de réglisse en rétro-olfaction, longue finale interminable sur des nuances de peau de prune et de jus de prune.

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.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Ju

Produzent: St-Julien AOC

Vol. alcool: 13.5%

A boire: 2028-2050

Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0461216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 99/100, Jeb Dunnuck 100/100, Parker 98/100, Wine Spectator 97-100/100, WeinWisser 19/20, Score 19/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon
A boire:	2028-2050
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.