



Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Une véritable symphonie – le meilleur St-Julien qui soit!

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 dense, noir au centre. Bouquet concentré de baies bleues aux notes intenses de sureau et de myrtilles mûres. Puis de la violette, du tabac à pipe parfumé et du café au lait en deuxième nez. Le palais révèle des tanins soyeux et déjà bien arrondis. Alliance parfaite entre finesse et force. Ce vin nous éblouit par son élégance et se termine sur une très longue finale aux arômes séduisants de cerises, aux notes intenses de graphite et à l'astringence subtile.

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

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2050

Cépage(s): 90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Artikelnummer: 0461217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 98/100, Parker 96+/100, Score 19/20
Cépage(s):	90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
A boire:	jusqu'en 2050
Weinbau:	Traditionnelle
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.