



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 impénétrable, noir au centre et violet sur le disque. Bouquet concentré de fruits noirs, surtout du cassis, essence de sureau et réglisse. Dans le deuxième nez, suivent du bois noble, des pruneaux et du tabac brésilien. Bouche puissante, racée et charnue, avec une structure tannique massive et serrée. Dans la finale aux airs de catapulte encore une fois des fruits noirs, des arômes de tabac et du graphite. A la question classique du journaliste à savoir avec quel millésime on peut comparer cet échantillon de barrique, Bruno répond: "Le 2018 a son propre ADN et est incomparable. Nous avons atteint un nouveau niveau, meilleur que jamais". Je suis tout à fait d'accord avec cela, néanmoins le Las Cases m'aura un peu plus marqué.

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.

Serviereempfehlung:

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
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	2028-2056
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
Artikelnummer:	0461218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Wine Enthusiast 100/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 99/100, Parker 98/100, Score 19/20
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
A boire:	2028-2056
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.