



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:

Grenat pourpre, rubis sur le disque. Bouquet complexe de framboises sauvages mûres, de myrtilles des Alpes avec une séduisante note de cassis. Dans le deuxième nez, de jolies violettes, des truffes au chocolat et du tabac Burley. En bouche, il est sublime, avec une texture soyeuse, des tannins cacaotés et un caractère dansant. Telle une ballerine, ce vin flotte sur le parquet. Dans le bouquet final, qui dure longtemps, on retrouve du poivre noir de montagne, une note profonde de terroir, du genièvre et de la tapenade en retro-olfaction.

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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot

Artikelnummer: 0461219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 98/100, Jeb Dunnock 97-100/100, Neal Martin 96-98/100, Parker 96+/100, Score 19/20
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.0%
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.