



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 profond, centre opaque, disque lilas tendre. Bouquet complexe de cassis fraîchement cueilli, de myrtilles des Alpes et de réglisse, viennent ensuite de délicieuses nuances de violette, de bois de cèdre et de gelée de sureau. Le palais est concentré et soyeux, d'une merveilleuse plénitude, il reste extrêmement précis, avec des tannins serrés et parfaitement mûrs, soutenant merveilleusement le corps puissant. Feu d'artifices de baies bleues ans la finale complexe aux touches de graphite et à l'astringence marquée. Il me rappelle le puissant 2010 avec une plus grande concentration d'arômes et des tannins plus denses!

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: 14.0%

A boire: 2029-2050

Artikelnummer: 0461220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 100/100, Decanter 92/100, James Suckling 98-99/100, Neal Martin 96-98/100, Parker 95/100, WeinWisser 19+/20, Score 19/20
A boire:	2029-2050
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.