



Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Séduisant cette année, avec son «sexappeal» discret

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:

Bouquet envoûtant de cerises sauvages, de jus de pruneau et d'iris, sur des notes de fleurs de lilas séchées, de réglisse et de gelée de myrtille. Sublime palais, racé et équilibré, avec une texture soyeuse, des tannins serrés et un corps bien charpenté. Explosion de mûres et de sureau dans la finale très précise, concentrée et persistante, portée par une astringence délicate.

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: 2032-2055

Artikelnummer: 0461222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 99/100, Decanter 97/100, Falstaff 98/100, Jeb Dunnuck 97-99/100, Parker 94-96/100, WeinWisser 19+/20, Score 19/20
A boire:	2032-2055
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.