



## Château Branaire-Ducru

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Encore mieux que le millésime 2010

### **Beschreibung:**

Le château se trouve au cœur du Médoc, entouré de plusieurs éminents crus classés de Saint-Julien. Les sols de graves du Château Branaire-Ducru étaient autrefois considérés comme un trésor en sommeil. Nous recevons aujourd'hui d'excellents vins issus de la petite appellation Saint-Julien, qui séduisent par leur finesse et leur élégance. Un millésime totalement sous-estimé!

### **Degustationsnotiz:**

Pourpre-grenat saturé, impénétrable au centre, lueurs lilas vers le disque. Rarement un Branaire en Primeur n'aura eu une robe aussi sombre. Le nez est mûr et montre une rondeur presque onctueuse, le fruité suggère des parfums de sureau et de cassis. L'astringence est bien équilibrée dans la bouche solide, belle rétro olfaction. Il y a cette année très peu de grands crus qui puissent rivaliser avec le millésime 2010 et ce magnifique Branaire prouve être d'une très grande valeur. Ce sera aussi pour moi la fin d'une longue période de désamour.

### **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:** 12 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2048

**Cépage(s):** 65% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0470914

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Branaire-Ducru

4e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 93/100, Wine Spectator 93/100,  
Antonio Galloni 93/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 65% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 6% Petit  
Verdot, 2% Cabernet Franc  
**A boire:** jusqu'en 2048  
**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**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.