



Château Branaire-Ducru

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Un Branaire grandiose

Beschreibung:

Das Château liegt im Herzen des Médoc, umgeben von einer Reihe namhafter, klassifizierter Gewächse aus Saint-Julien. Seit Jahren schon überzeugen die Weine von Branaire-Ducru mit grosser Energie und ausgeprägter Eleganz. Cabernet Sauvignon ist dabei die wichtigste Rebsorte und verleiht den Weinen Kraft, Struktur und Komplexität.

Degustationsnotiz:

Pourpre saturé, centre impénétrable, disque lilas tendre. De délicates notes florales agrémentent le bouquet séduisant de griottes mûres et de poivre de Sichuan, sur des nuances de cassis et de gelée de sureau. Palais droit et crémeux, extrait légèrement granuleux, vif et racé, corps musclé. Finale pleine d'énergie aux arômes de baies noires, de feuille de tabac, de clou de girofle et de graphite. Millésime vraiment très réussi, encore mieux que le précédent, bravo !

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: 13.5%

A boire: 2027-2048

Cépage(s): 58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0470920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Branaire-Ducru

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 95+/100, Jeb Dunnuck 93+/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 94/100, Parker 94/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
Cépage(s):	58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
A boire:	2027-2048
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	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.