



2020 Château Branaire-Ducru

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Un Branaire grandiose

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Julien
Producteur:	Château Branaire Ducru
Notation(s):	Antonio Galloni 95+/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 93+/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 94/100, Parker 94/100, WeinWisser 18+/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	2027–2048
Cépage(s):	58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Référence:	0470920

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Branaire-Ducru

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: France
Notation(s): Antonio Galloni 95+/100, Score 18.5/20, Jeb
Dunnuck 93+/100, James Suckling 95/100, Neal
Martin 94/100, Parker 94/100, WeinWisser
18+/20
Cépage(s): 58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 7% Petit
Verdot, 3% Cabernet Franc
Apogée: 2027–2048
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: 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.