



## 2020 Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Le chef-d'oeuvre de Bruno Borie

### Note de dégustation:

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 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 Ducru-Beaucaillou

### Notation(s):

Jeb Dunnuck 100/100, Score 19/20, Decanter 92/100, James Suckling 98-99/100, Neal Martin 96-98/100, Parker 95/100, WeinWisser 19+/20

### Vol. alcool:

14.0 %

### Apogée:

2029-2050

### Cépage(s):

### Référence:

0461220

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Jeb Dunnuck 100/100, Score 19/20, Decanter 92/100, James Suckling 98–99/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 95/100, WeinWisser 19+/20  
**Cépage(s):**  
**Apogée:** 2029–2050  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**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.