



2021 Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Une performance de pointe de Bruno Borie

Note de dégustation:

Bouquet d'une grande complexité, cassis, réglisse, bois précieux et délicat parfum d'iris, puis en deuxième nez, gelée de sureau et graphite. Bouche soyeuse et plein d'énergie, racée et équilibrée, extrait poivré, tannins sapides et serrés, corps musclé (de marathonien). Astringence délicatement granuleuse dans la finale concentrée, aux arômes de cerises sauvages fraîchement cueillies, sur des notes de terroir intenses.

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): Antonio Galloni 96–98/100, Score 19/20, James Suckling 96–97/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19/20

Vol. alcool: 14.0 %
Apogée: 2030–2050
Cépage(s):
Référence: 0461221

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): Antonio Galloni 96–98/100, Score 19/20, James Suckling 96–97/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19/20

Cépage(s):

Apogée: 2030–2050

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.