



2022 Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Séduisant cette année, avec son «sexappeal» discret

Note de dégustation:

Bouquet envoûtant de cerises sauvages, de jus de prunelle et d'iris, sur des notes de fleurs de lilas séchées, de réglisse et de gelée de myrtille. Sublime palais, racé et équilibré, avec une texture soyeuse, des tannins serrés et un corps bien charpenté. Explosion de mûres et de sureau dans la finale très précise, concentrée et persistante, portée par une astringence délicate.

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 97–99/100, James Suckling 97–98/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19+/20, Decanter 97/100, Falstaff 98/100

Référence: 0461222

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 97–99/100, James Suckling 97–98/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19+/20, Decanter 97/100, Falstaff 98/100
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.