



2015 Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Le chef-d'oeuvre de Bruno Borie

Note de dégustation:

Pourpre-grenat saturé, dense au centre, lueur lilas sur le disque. Jamais encore au cours des dégustations en primeur un Ducru n'avait été si moelleux. Rond et presque opulent, voire complexe, c'est une explosion de mûres et de cassis. La débauche de fruits continue en bouche, avant de laisser place à l'astringence, révélant l'immense potentiel de ce grand vin qui devient alors exigeant et presque sévère, jusque dans la finale puissante et extrêmement longue. A l'inverse d'autres crus, la récolte a été plutôt faible avec environ 35 hl/ha. Il sera élevé dans des barriques 100% neuves, pour une durée estimée de 18 mois. C'est un grand Ducru comme il y en a eu une belle série au cours de ces dernières années.

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):	James Suckling 97/100, Parker 97/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 95-97/100, Jeb Dunnock 96/100
Vol. alcool:	13.5 %
Référence:	0461215

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): James Suckling 97/100, Parker 97/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 95–97/100, Jeb Dunnuck 96/100
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.