



## 2013 Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Le chef-d'oeuvre de Bruno Borie

**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 94/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90–93/100

**Vol. alcool:** 13.0 %

**Apogée:** jusqu'en 2043

**Cépage(s):** 90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

**Référence:** 0461213

## 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 94/100, René Gabriel 18/20,  
Wine Spectator 90–93/100  
**Cépage(s):** 90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2043  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**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  
décanner.