



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.