



Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Prestazioni al top

Descrizione:

Ducru-Beaucaillou è una delle tenute vinicole tradizionali della piccola denominazione St-Julien, dove undici châteaux classificati si contendono la corona. Il terroir vicino al fiume è perfetto, il mix di varietà di uve con il Cabernet Sauvignon in testa si adatta perfettamente al terreno profondo e ghiaioso e ai venti dolci della Gironda. Lo stile costantemente raffinato di Ducru è stato nobilitato dal famoso critico enologico Robert Parker, che ha nominato la tenuta "Lafite" di Saint-Julien. Nel bicchiere brilla di un rosso rubino, con molti frutti di bosco al naso, poi ribes rosso e nero al palato - è soprattutto il Cabernet a produrre quella freschezza elegante che conferisce a questo vino un aspetto incredibilmente fine e raffinato. È giustamente uno dei grandi classici del Médoc.

Profilo aromatico:

Un bouquet ammaliante e complesso di mirtilli selvatici appena raccolti, ribes nero e violette, con note di menta, succo di marasca e leggero tabacco. Al palato è profondo e setoso, con tannini stretti, un elegante tocco di acidità e un corpo ben strutturato. Astringenza leggermente granulosa nel finale concentrato ed energico, con sfumature di bacche nere e grafite.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Julien

Produttore: St-Julien AOC

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: 2032-2055

Numero articolo: 0461223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 98+/100, Drinks Business 95-97+/100, Jane Anson 96/100, Jeb Dunnuck 95-97/100, James Suckling 97/100, Vinum 96/100, Score 19/20
Da bere:	2032-2055
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.