



Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Mostra l'aura di una grande annata

Descrizione:

Lo Château Ducru-Beaucaillou è da decenni una delle grandi icone del Médoc. I famosi ciottoli ("beaux cailloux") dell'eccezionale posizione direttamente sulla Gironda creano le condizioni ideali per il Cabernet Sauvignon e conferiscono ai vini la combinazione di potenza, precisione e raffinatezza che rende Ducru così inconfondibile. Nell'annata 2025, questo Deuxième Cru colpisce soprattutto per l'eccezionale precisione aromatica e il notevole equilibrio. Nonostante l'elevata concentrazione, il vino non risulta mai pesante, ma mostra già un equilibrio impressionante. L'eccezionale qualità dei tannini e le rese molto basse creano inoltre le migliori condizioni per uno sviluppo decennale: il Ducru-Beaucaillou 2025 sarà probabilmente uno dei vini più longevi dell'intero Médoc.

Profilo aromatico:

Bouquet densamente intessuto, mirtillo alpino fresco, nobile spezia di cassis, ammaliante fragranza di iris, dietro di essa foglie di violetta essiccate e ribes nero. Al palato complesso, con una trama setosa, struttura tannica simile al cacao, razza equilibrata e corpo allenato. Nel finale concentrato, incredibile, preciso, con ciliegia selvatica, grafite e un'astringenza sublime e fine.

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

Da bere: 2030-2070

Numero articolo: 0461225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 98/100, Falstaff 98/100, Jane Anson 97/100, James Suckling 96-97/100, Vinum 96/100, WeinWisser 19+/20, Score 19/20
Da bere:	2030-2070
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.