



Duluc de Branaire-Ducru

St-Julien AOC, Second Vin du Ch. Branaire-Ducru

Un ingresso di classe nel raffinato mondo di Saint-Julien

Descrizione:

Il Duluc de Branaire-Ducru porta inconfondibilmente la firma del rinomato Château Branaire-Ducru, Quatrième Grand Cru Classé. Eppure questo secondo vino è ben più di una semplice versione ridotta del Grand Vin: reinterpreta l'eleganza classica di Saint-Julien in modo particolarmente accessibile e affascinante. Il suo carattere è caratterizzato da un frutto preciso, una fresca delicatezza e una struttura equilibrata.

Profilo aromatico:

Abbinamenti:

Si abbina perfettamente sia all'entrecôte di manzo alla griglia, al carré di agnello al rosmarino e al risotto ai funghi porcini, sia al petto d'anatra alle erbe, al confit d'anatra con patate arrosto e funghi porcini alla bordolese.

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

Denominazione: St-Julien

Produttore: Second Vin du Ch. Branaire-Ducru

Gradazione alcolica: 14.0%

Numero articolo: 1471122

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Duluc de Branaire-Ducru

St-Julien AOC
Second Vin du Ch. Branaire-Ducru

Paese di origine: Francia

Gradazione alcolica: 14.0%

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.