



## Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Il capolavoro di Bruno Borie

### **Beschreibung:**

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.

### **Degustationsnotiz:**

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 note 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.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** St-Ju

**Produttore:** St-Julien AOC

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2045

**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0461206

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Wine Spectator 95/100, Parker 94/100,  
WeinWisser 19/20, Score 19/20  
**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
**Da bere:** da subito fino al 2045  
**Vol. alcolici:** 13.0%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento:  
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,  
assaggiare il vino e decidere se è il caso di  
decantarlo.