



## 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:

Granato porpora saturo, denso al centro, con un riflesso lilla sul disco. Mai prima d'ora, nelle nostre degustazioni in primeur, un Ducru è stato così morbido. Rotondo e quasi opulento, persino complesso, è un'esplosione di more e ribes nero. L'esplosione di frutta continua al palato, prima di lasciare il posto all'astringenza, rivelando l'immenso potenziale di questo grande vino, che poi diventa esigente e quasi severo, fino al potente e lunghissimo finale. A differenza di altri cru, la vendemmia è stata piuttosto ridotta, con circa 35 hl/ha. L'affinamento avverrà in botti nuove al 100% per un periodo stimato di 18 mesi. Si tratta di un grande Ducru, come ce ne sono stati tanti negli ultimi anni.

### 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:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2060

**Artikelnummer:** 0461215

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 97/100, Jeb Dunnock 96/100, Parker 97/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 95-97/100, Score 19/20  
**Da bere:** da subito fino al 2060  
**Vol. alcolici:** 13.5%  
**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.