



Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

"Un vino enorme, innegabile, dallo stile sopraffino". Wine Spectator

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:

Viola intenso, centro nero, riflessi rosso granata sul disco. Che delizia! Il naso è molto concentrato e preciso, con sentori di bacche blu che si mescolano a opulenti note di violetta, poi ribes nero e torrone pralinato. Il palato è potente con una profusione di ribes nero e liquirizia in retro-olfatto, lungo interminabile finale su sfumature di buccia di prugna e succo di prugnolo.

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. Suggestione: 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: 2028-2050

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0461216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 99/100, Jeb Dunnuck 100/100, Parker 98/100, Wine Spectator 97-100/100, WeinWisser 19/20, Score 19/20
Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Sauvignon
Da bere: 2028-2050
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.