



## Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Una vera e propria sinfonia: il miglior St-Julien che ci sia!

### 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:

Denso granato-violaceo, nero al centro. Bouquet concentrato di bacche blu con note intense di sambuco e mirtillo maturo. Poi violetta, tabacco da pipa profumato e café au lait al secondo naso. Al palato rivela tannini setosi e ben arrotondati. Una miscela perfetta di finezza e forza. Questo vino ci stupisce con la sua eleganza, terminando in un finale molto lungo con seducenti aromi di ciliegia, intense note di grafite e una sottile astringenza.

### 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

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2050

**Varietà d'uva:** 90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

**Artikelnummer:** 0461217

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 98/100, Parker 96+/100, Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot  
**Da bere:** da subito fino al 2050  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Vol. alcolici:** 13.5%  
**Servier:** 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.