



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:

Porpora impenetrabile, nero al centro e viola sul disco. Bouquet concentrato di frutta nera, soprattutto ribes, essenza di sambuco e liquirizia. Al secondo naso seguono legno nobile, prugne e tabacco brasiliano. Al palato è potente, vivace e carnoso, con una struttura tannica massiccia e serrata. Il finale, simile a una catapulta, è ancora una volta caratterizzato da frutta nera, tabacco e grafite. Alla classica domanda del giornalista su quale sia l'annata con cui confrontare questo campione di botte, Bruno risponde: "Il 2018 ha il suo DNA ed è incomparabile. Abbiamo raggiunto un nuovo livello, migliore che mai". Sono completamente d'accordo, tuttavia il Las Cases mi avrà fatto un'impressione leggermente più grande.

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

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2028-2056

Varietà d'uva: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

Artikelnummer: 0461218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Wine Enthusiast 100/100, Decanter 97/100, Jeb
Dunnuck 98+/100, James Suckling 99/100,
Parker 98/100, Score 19/20
Varietà d'uva: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
Da bere: 2028-2056
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 18 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decentarlo.