



Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Una prestazione di alto livello da parte 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 molto complesso di ribes nero, liquirizia, legni pregiati e delicati aromi di iris, seguiti da gelatina di sambuco e grafite. Il palato è setoso e pieno di energia, vivace ed equilibrato, con estratto pepato, tannini sapidi e stretti e un corpo muscoloso (da maratona). Astringenza delicatamente granulosa sul finale concentrato, con aromi di ciliegie selvatiche appena raccolte e intense note di territorio.

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: 14.0%

Da bere: 2030-2050

Artikelnummer: 0461221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Antonio Galloni 96-98/100, James Suckling 96-97/100, Neal Martin 94-96/100, Parker 94-96/100, WeinWisser 19/20, Score 19/20
Da bere: 2030-2050
Vol. alcolici: 14.0%
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.