



Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Seducente quest'anno, con il suo discreto sex appeal

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 ammaliante di ciliegie selvatiche, succo di prugnola e iris, con note di fiori di lillà essiccati, liquirizia e gelatina di mirtilli. Al palato è sublime, vivace ed equilibrato, con una consistenza setosa, tannini stretti e un corpo ben strutturato. Esplosione di mora e sambuco nel finale, molto preciso, concentrato e persistente, trasportato da una delicata 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

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2032-2055

Artikelnummer: 0461222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Decanter 97/100, Falstaff 98/100, Jeb Dunnuck 97-99/100, Parker 94-96/100, WeinWisser 19+/20, Score 19/20
Da bere:	2032-2055
Vol. alcolici:	14.0%
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.