



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:

Un bouquet ammaliante e complesso di mirtilli selvatici appena raccolti, ribes nero e violette, con note di menta, succo di marasca e leggero tabacco. Al palato è profondo e setoso, con tannini stretti, un elegante tocco di acidità e un corpo ben strutturato. Astringenza leggermente granulosa nel finale concentrato ed energico, con note di bacche nere e grafite.

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: 13.5%

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461285

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
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 decentarlo.