



Château Branaire-Ducru

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Ancora meglio dell'annata 2010

Beschreibung:

I terreni ghiaiosi di Château Branaire-Ducru erano un tempo considerati un tesoro inattivo. Oggi riceviamo vini eccellenti dalla piccola denominazione di Saint-Julien, che seducono per la loro finezza ed eleganza. Un'annata assolutamente sottovalutata!

Degustationsnotiz:

Granato porpora saturo, impenetrabile al centro, con riflessi lilla verso il disco. Raramente un Branaire en Primeur ha avuto un colore così scuro. Al naso è maturo e rotondo, quasi untuoso, con aromi fruttati di sambuco e ribes nero. L'astringenza è ben bilanciata sul palato solido, con un retrogusto fine. Quest'anno sono pochi i grands crus che possono competere con l'annata 2010, e questo magnifico Branaire si dimostra di grande valore. Per me segna anche la fine di un lungo periodo di disincanto.

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. Suggestione: 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: 12 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2048

Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0470914

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Branaire-Ducru

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 93/100, Wine Spectator 93/100,
Antonio Galloni 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 6% Petit
Verdot, 2% Cabernet Franc
Da bere: da subito fino al 2048
Allevamento: 12 Mesi in barrique
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.