



2018 Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Il capolavoro di Bruno Borie

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Julien
Produttore:	Château Ducru-Beaucaillou
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Enthusiast 100/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 99/100, Parker 98/100
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2028-2056
Varietà d'uva:	85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
Numero di articolo:	0461218

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Enthusiast 100/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 99/100, Parker 98/100
Varietà d'uva:	85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
Maturità:	2028-2056
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.