



2020 Château Branaire-Ducru

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Un grandioso Branaire

Nota di degustazione:

Porpora saturo, centro impenetrabile, disco lilla tenue. Delicate note floreali impreziosiscono il seducente bouquet di ciliegie Morello mature e pepe di Sichuan, con sentori di ribes nero e gelatina di sambuco. Palato schietto e cremoso, estratto leggermente granuloso, corpo vivace e scattante, muscoloso. Il finale è pieno di energia, con aromi di bacche nere, foglia di tabacco, chiodi di garofano e grafite. Un'annata davvero riuscita, anche migliore della precedente, ben riuscita!

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 Branaire Ducru
Valutazioni:	Antonio Galloni 95+/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 93+/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 94/100, Parker 94/100, WeinWisser 18+/20
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2027-2048
Varietà d'uva:	58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0470920

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Branaire-Ducru

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 95+/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 93+/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 94/100, Parker 94/100, WeinWisser 18+/20
Varietà d'uva:	58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Maturità:	2027-2048
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.