



2021 Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Una prestazione di alto livello da parte di Bruno Borie

Nota di degustazione:

Un bouquet molto complesso di ribes nero, liquirizia, legni pregiati e delicati aromi di iris, seguiti da gelatina di sambuco e grafite. Il palato è setoso e pieno di energia, vivace ed equilibrato, con estratto pepato, tannini sapidi e stretti e un corpo muscoloso (da maratona). Astringenza delicatamente granulosa sul finale concentrato, con aromi di ciliegie selvatiche appena raccolte e intense note di territorio.

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: Antonio Galloni 96–98/100, Score 19/20, James Suckling 96–97/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19/20

Gradazione alcolica: 14.0 %
Maturità: 2030-2050
Varietà d'uva:
Numero di articolo: 0461221

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Antonio Galloni 96–98/100, Score 19/20, James Suckling 96–97/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:
Maturità: 2030-2050
Gradazione alcolica: 14.0 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.