



Wijnfiche

Le Petit Ducru de Ducru-Beaucaillou | St. Julien France (SAINT-JULIEN) – 2020

Vinification

Le Petit Ducru est issu des vignobles du Château Ducru-Beaucaillou à Saint-Julien, propriété de la famille Borie depuis trois générations. Les vignes sont plantées en Cabernet Sauvignon et Merlot sur les célèbres sols graveleux gūnziens, les fameux « beaux cailloux » qui ont donné leur nom au domaine. Ces graves profondes assurent un drainage optimal et offrent des conditions idéales pour l'élaboration de grands vins du Médoc, à la fois élégants et concentrés.

Les raisins sont soigneusement sélectionnés et vinifiés séparément afin de préserver l'identité de chaque parcelle. Le vin est ensuite élevé pendant douze mois en barriques de chêne français, dont une partie est neuve. La viticulture durable occupe une place centrale au domaine, avec un profond respect de la biodiversité et de l'environnement, comme en témoignent les certifications HVE3 et ISO 14001.

Dégustation

Le Petit Ducru 2020 présente une robe rubis profonde et un bouquet expressif de fruits rouges et noirs bien mûrs, complété par des notes de cèdre, d'épices et une délicate touche de cuir. En bouche, le vin est ample et équilibré, porté par des tanins raffinés, une belle fraîcheur et une finale élégante et persistante. L'élevage en fût apporte complexité et structure sans masquer l'expression du fruit.

Mets adaptées

Cassoulet | Agneau | Viande de bœuf | Fromage

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Stocker (années): > 10

Servir à: 16°-18°C

