Wijnfiche

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

Domaine

Château Ducru Beaucaillou

Au cœur du Médoc, dans la prestigieuse appellation Saint-Julien, se trouve le Château Ducru-Beaucaillou. Le château surplombe la Gironde et s'étend sur 105 hectares de vignes. Depuis 1720, le domaine possède une riche histoire façonnée par six familles, et est dirigé depuis 1942 par la famille Borie. Lors du classement de 1855, Ducru-Beaucaillou a été classé Deuxième Grand Cru Classé. La grande singularité de Ducru-Beaucaillou réside dans son terroir. Les vignes sont implantées sur les célèbres graves günziennes : des sols pauvres constitués de gros galets de quartz, déposés il y a des millions d'années par l'ancien cours de la Garonne. Ces « beaux cailloux » ont donné son nom au château. Ils emmagasinent la chaleur durant la journée et la restituent progressivement durant la nuit, favorisant ainsi la maturation des raisins. La proximité immédiate de la Gironde contribue également à créer un microclimat particulièrement tempéré.

Vinification

Les vignes sont plantées sur les sols de graves günziennes caractéristiques du domaine, qui ont donné son nom au château : les célèbres « beaux cailloux ». Ces sols pauvres et riches en galets offrent un excellent drainage et contribuent à la qualité et à l'élégance des vins de Saint-Julien. Comme les autres vins du domaine, Le Petit Ducru est élaboré avec le plus grand soin, grâce à une sélection rigoureuse des raisins et à une vinification adaptée à l'identité de chaque parcelle. Le vin est ensuite élevé pendant douze mois en fûts de chêne français, dont environ un tiers en bois neuf pour les millésimes récents.

Dégustation

Le Petit Ducru présente une robe d'un rouge rubis profond et un nez expressif de fruits rouges et noirs mûrs, complété par des notes de cèdre, d'épices et une subtile touche de cuir. En bouche, le vin est ample et harmonieux, avec des tanins fins, une belle fraîcheur et une texture crémeuse. La finale élégante et séduisante est soutenue par une subtile note boisée, qui apporte de la complexité sans dominer le fruit.

Mets adaptées

Cassoulet | Agneau | Viande de bœuf | Fromage

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot (78%), Cabernet Sauvignon (18%), Petit Verdot (4%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): > 10
Servir à: 16°-18°C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

