



2019



## LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU

SAINT-JULIEN

2019

### Notes de dégustation de notre maître de chai (mars 2020) :

**Robe** : intense et profonde, cerise d'Itxassou.

**Nez** : séduisant et équilibré. Jolie fraîcheur, touches florales, fruits noirs confiturés, notes toastées et vanillées.

**En bouche** : tout en rondeur. Belle palette aromatique où se mêlent fruits rouges et noirs, notes boisées, pain grillé. Les tanins sont polis, racés, finale gourmande, très belle persistance.

### L'assemblage :

- 50% Cabernet-Sauvignon
- 46% Merlot Noir
- 4% Petit Verdot

### L'analyse révéle :

|                   |              |
|-------------------|--------------|
| D° .....          | <b>14,3%</b> |
| Anthocyanes ..... | <b>1080</b>  |
| pH .....          | <b>3,78</b>  |
| IPT .....         | <b>88</b>    |

### Notre engagement :

**La Croix Ducru-Beaucailou 2019** sera élevée **douze mois** en barriques bordelaises dont **60% de bois neuf** et le solde en fûts d'un vin (12 mois). Chênes d'origine française certifiée, séchage naturel en parc extérieur, minimum trois ans garantis.

Ouillages réguliers pendant les six premiers mois, soutirages à l'esquive tous les deux ou trois mois pour un total de quatre.

Mise en bouteilles stérile sous gaz inerte. Bouchage liège naturel première catégorie 49 mm.