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 fraicheur, 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 révèle :

D°	**14,3%**
Anthocyanes	**1080**
pH	**3,78**
IPT	**88**

Notre engagement :

La Croix Ducru-Beaucaillou 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.