



2019



DUCRU-BEAUCAILLOU®

SAINT-JULIEN

2019

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

Robe : pourpre, profonde et très brillante.

Nez : puissant et complexe aux boisés parfaitement maîtrisés. Notes cacao, chocolat, torréfaction et florales, de roses.

En bouche : l'attaque est formidable, le prolongement exceptionnel. Ce vin allie délicatesse et puissance. Notes de pain de campagne rompu comme une gourmandise d'un petit déjeuner.

L'assemblage :

- 80% Cabernet-Sauvignon
- 20% Merlot Noir

L'analyse révéle :

D°	14,2%
Anthocyanes	1100
pH	3,8
IPT	84

Notre engagement :

Ducru Beaucaillou 2019 sera élevé **18 mois à 100 % en fûts de chêne neufs**.

Chêne d'origine française certifiée, séché naturellement en parc extérieur.

Des ouillages réguliers sont effectués pendant les six premiers mois d'élevage. Les vins sont ensuite soutirés à l'esquive tous les trois mois, pour un total de sept soutirages au cours du vieillissement.

Le collage traditionnel aux blancs d'œufs se fait en barriques. La mise en bouteilles est pratiquée en atmosphère stérile sous gaz inerte.

Seuls des bouchons en liège naturel de première qualité mesurant 54 mm de long sont utilisés.

Nos bouteilles, qui sont gravées au nom de Ducru-Beaucaillou et marquées au laser, portent des étiquettes incorporant des hologrammes.