



2019



LE PETIT DUCRU
DE
DUCRU-BEAUCAILLOU
SAINT-JULIEN

2019

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

Robe : intense, velours rouge pourpre.

Nez : complexe, belle expression de la fraîcheur des cabernets, fruits rouges compotés avec des notes de chauffe bien maîtrisée.

En bouche : régal. Superbe amplitude. Élégant et équilibré, belle finale et grande persistance.

L'assemblage :

- 60% Merlot Noir
- 36% Cabernet-Sauvignon
- 4% Petit Verdot

L'analyse révèle :

D°	14,2%
Anthocyanes	1072
pH	3,79
IPT	87

Notre engagement :

Le Petit Ducru 2019 sera élevé **douze mois** en barriques bordelaises **dont 30% de bois neuf** et le solde en fûts d'un vin (douze mois).

Chênes d'origine française certifiée, séchage naturel en parc extérieur, minimum trois ans garantis.

Ouillages réguliers pendant les six premiers mois, soutirages tous les deux ou trois mois pour un total de quatre. La mise en bouteilles stérile sous gaz inerte sera effectuée en juin/juillet 2021. Bouchage liège naturel 49 mm.