

1720 III 2020
CENTURY

III CENTURY

**CHATEAU
DUCRU-BEAUCAILLOU**

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
SAINT-JULIEN
2020

FAMILLE EUGÈNE BORDES

1720 - 2020



DUCRU-BEAUCAILLOU®

SAINT-JULIEN

2020

Notes de dégustation de notre maître de chai (mars 2021) :

Couleur profonde avec une explosion de fruits noirs riches laissant apparaître à l'agitation des touches minérales et de graphites, d'épices de chêne exotique ainsi qu'un parfum floral. Ce vin possède une structure serrée avec des tanins structurés et soyeux, une grande précision et une grande ampleur de saveurs, soutenues par une superbe fraîcheur. Très élégamment composé, avec une puissance parfaitement maîtrisée. Grande finale, les saveurs parfument le palais avec une persistance infinie.

Ce 2020 forme, avec les 2018 et 2019, un triptyque d'excellence qui incarne la nouvelle ère de Ducru-Beaucaillou. Les conditions climatiques de cette année commémorative furent pleinement favorables à Ducru ; elles ont permis d'affirmer, avec plus de profondeur encore, son élégance aristocratique. Le style de 2020 rappelle le très classique et superbe 2010 mais avec une plus forte concentration aromatique, une plus grande densité d'anthocyanes et de tanins sublimés par une superbe fraîcheur. Un millésime paré de vertus qui s'imposera avec l'évidence de la secrète harmonie... Et qui nous parlera d'avenir, de liberté, d'espoir...

L'assemblage : • 81% Cabernet Sauvignon • 19% Merlot Noir

L'analyse révèle :

Ces données analytiques, basées sur le rapport du laboratoire, s'entendent au prélèvement à date précise. Elles sont susceptibles d'évolution au cours de l'élevage.

| | |
|-------------------|--------------|
| D° | 13,5% |
| Anthocyanes | 1000 |
| pH | 3,83 |
| IPT..... | 90 |

Notre engagement :

Ducru Beaucaillou 2020 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'oeufs 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.