



1720 IIII 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

酒窖主管的品鉴笔记 (2021年3月) :

深暗的色泽之间爆发出丰富的黑果香，还有碎砾石、花香及颇具异国情调的橡木香料感。这款葡萄酒的结构充满张力，层层单宁丝滑柔润，风味极为精准，又极为多样，还有出色的清爽度支撑起一切。酒体雍容典雅，力道恰到好处。余韵极棒，芳香铺满口腔，悠长不绝。

既2018和2019两个辉煌年份之后，宝嘉龙孕育出其史上最为馥郁妖娆的葡萄酒以纪念其三百岁生日。温暖的天气条件非常适合这里，让宝嘉龙从更深一层揭露出其优雅的贵族风情。

2020年份的风格不禁让我们想起出色的2010年份，但2020年份的芳香更为浓郁，花色素苷和单宁也更为稠密，还因迷人的清爽感而获得升华，获得一种精致又丰腴的质感。

调配比例：

- 81% 赤霞珠
- 19% 美乐

理化分析：

这些分析数据取自实验室根据葡萄酒样品做出的理化分析结果。这些数据会随着橡木桶陈酿的推进而发生变化。

酒精度	13.5%
花色素苷	1000
pH	3.83
多酚聚合指数 IPT	90

我们的承诺：

2020年份宝嘉龙葡萄酒会在百分百全新的橡木桶中陈酿18个月。木桶所用的橡木全部为经过认证的法国橡木，在户外工作园中经历天然风干。

在陈酿期的前六个月内，会为橡木桶定期进行添桶的工作。随后，每隔三个月，葡萄酒就会以重力方式完成换桶去渣，在整个陈酿期间共会进行七次。

在橡木桶中用蛋清以传统工艺为葡萄酒下胶。在无菌环境及惰性气体的保护下，为葡萄酒灌瓶。

仅使用长54毫米的顶级质量天然软木塞为葡萄酒封瓶。

在刻有宝嘉龙Ducru Beaucaillou名字且打出激光标记的酒瓶上，贴着含有全息图的酒标。