



LA CROIX
DUCRU-BEAUCAILLOU

SAINT-JULIEN

FAMILLE EUGÈNE BORIE

2021



LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU

SAINT-JULIEN

2021

Notes de dégustation de notre maître de chai (mars 2022) :

Rubis profond avec un nez séduisant combinant des fruits noirs d'une pureté impressionnante, cassis, mûre et cerises noires, avec des nuances de fève de cacao, de cardamome et de clou de girofle, et une touche de minéralité. La bouche est corsée et finement équilibrée, avec un noyau ferme de tanins polis et très souples, des fruits noirs parfaitement définis et une acidité parfaite. La finale est subtile, très parfumée et persistante. Une silhouette aristocratique.

L'assemblage : • 64% Cabernet Sauvignon • 32% Merlot Noir
• 4% Petit Verdot

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° | 12,5% |
| Anthocyanes | 947 |
| pH | 3,84 |
| IPT | 92 |

Notre engagement :

La Croix Ducru-Beaucaillou 2021 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.