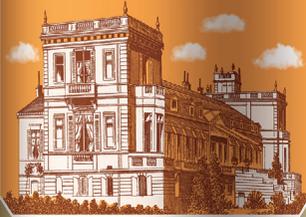


2019

DUCRU-BEAUCAILLOU®

GRAND VIN DU CHATEAU DUCRU-BEAUCAILLOU
Grand Cru classé en 1855



SAINT-JULIEN

FAMILLE EUGÈNE BORIE

2019



DUCRU-BEAUCAILLOU®

SAINT-JULIEN

2019

Notes de dégustation du maître de chai (Octobre 2021)

Au nez ce vin exprime des arômes délicats de violette et de baies fraîches de cassis, puis se succèdent des notes riches de fruits noirs, kirsch, coulis de mûre, myrtille, soulignées par des touches de fève de cacao, de café grillé et des nuances d'épices asiatiques, clou de girofle et cardamome. Au palais il offre une précision remarquable avec un charnu de fruits denses et concentrés enrobés dans une structure bien charpentée de tanins soyeux, soutenue par une délicieuse fraîcheur. Les saveurs très parfumées remplissent le palais d'une pureté et d'une persistance saisissantes, accompagnées d'un fin mélange de graves et de purée de cassis bien présents. Vin d'une élégance, d'une puissance et d'une grâce pures.

Caractéristiques du millésime

Qualité ★★★★★

Météo : l'hiver et le printemps doux ont provoqué un débourrement précoce. La fraîcheur plus importante au mois d'avril et de mai a retardé la floraison mais l'élévation des températures à la mi-juin a finalement favorisé la nouaison. L'été a été chaud, avec des températures supérieures à la moyenne du 23 juin jusqu'en octobre, avec pour effet le développement de baies petites et concentrées. Les pluies bienvenues de fin juillet ont permis de dynamiser la vigne. Les pluies légères et les nuits plus fraîches d'août et de septembre ont aidé à maintenir une bonne acidité et à prolonger la phase de maturation, pour aboutir à des vins aux tanins sophistiqués et aux arômes à la fois intenses et élégants.

- ★ médiocre
- ★★ moyen
- ★★★ bon
- ★★★★ superbe
- ★★★★★ excellent
- ★★★★★★ mythique

Vendanges : Merlot 20 September - 30 September
Cabernet Sauvignon 1^{er} October - 10 October

Vinification

Assemblage : 80% Cabernet-Sauvignon, 20% Merlot Noir

Élevage en fût de chêne : 100 % en barriques de chêne neuf, d'origine française certifiée (225 l), pendant 18 mois. Douelles de barriques séchées à l'air libre pendant un minimum de 6 ans.