



LE PETIT DUCRU

DE

DUCRU-BEAUCAILLOU

SAINT-JULIEN

2019

FAMILLE EUGENE BORIE

2019



LE PETIT DUCRU
DE
DUCRU-BEAUCAILLOU
SAINT-JULIEN

2019

Notes de dégustation du maître de chai (Octobre 2021)

Robe de couleur pourpre profonde. Arômes opulents de fruits tels que la prune et la cerise, soulignés de notes riches de clou de girofle, moka et gousse de vanille. Vin moyennement corsé à corsé aux tanins parfaitement mûrs et opulents, enrobés de fruits juteux et de saveurs épicées qui séduisent le palais et persistent sur une finale pure de baies rouges et noires. Très suave.

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.

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

Vinification

Assemblage : 60% Merlot Noir, 36% Cabernet-Sauvignon, 4% Petit Verdot

Élevage en fût de chêne : 30% en barriques de chêne neuf, d'origine française certifiée (225 l), pendant 12 mois.

- ★ médiocre
- ★★ moyen
- ★★★ bon
- ★★★★ superbe
- ★★★★★ exceptionnel
- ★★★★★★ mythique