



LA CROIX
DUCRU-BEAUCAILLOU

SAINT-JULIEN

2019

FAMILLE EUGÈNE BORIE

2019



LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU

SAINT-JULIEN

2019

Notes de dégustation du maître de chai (Octobre 2021)

Robe pourpre profond révélant des arômes exubérants de fruits noirs écrasés tels que le cassis, la mûre et la cerise noire, soulignés de notes exotiques épicées de réglisse, chocolat noir, poivre de la Jamaïque et d'un soupçon de fumée d'encens. Généreux, ce vin explosif en bouche présente des arômes juteux et doux de fruits noirs, structurés par des tanins fins joliment polis et sublimés par une fraîcheur séduisante. Les arômes de kirsch et jus de cassis confèrent de la longueur et s'entremêlent aux touches de graphite en finale. Puissant, énergique et très raffiné.

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 : 50% Cabernet-Sauvignon, 46% Merlot Noir, 4% Petit Verdot

Élevage en fût de chêne : 60 % en barriques de chêne neuf, d'origine française certifiée (225 l), pendant 12 mois.

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