



LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU

SAINT-JULIEN

Les vins de La Croix Ducru-Beaucaillou sont issus du vignoble du Château Ducru-Beaucaillou. Ce cru médocain d'exception se répartit entre la rivièrre à l'Est et le centre et l'Ouest de l'aire d'AOC Saint-Julien. Le domaine doit son nom à ses « beaux cailloux » qui, en raison de leur prépondérance quartzeuse, donnent des sols maigres.

C'est précisément cette pauvreté « agrolologique », comme l'écrivait le Professeur René Pijassou, qui leur confère une grande valeur pour la production des vins. À l'Orient, les parcelles occupent des croupes médocaines juste en dessus de l'estuaire tandis que celles de l'épicentre bénéficient d'un microclimat enfanté par le petit ruisseau de La Mouline qui traverse l'appellation en son milieu, d'ouest en est, pour se jeter dans la Gironde.



LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU est une expression originale des terroirs de Ducru-Beaucaillou. Une cuvée unique en son genre. Les procédures élitistes de Ducru-Beaucaillou sont ici en œuvre. Une même passion aussi, celle d'une équipe dédiée à l'excellence.

Une cuvée de haute volée qui révèle parfaitement son terroir d'exception. Ce vin d'assemblage à dominante cabernet-sauvignon (environ 60% chaque année) est agrémenté de merlot noir (35% à 37%) ainsi que d'une pointe doucement épicée de petit verdot (3% à 5%). Il reçoit un élevage soigné de 12 mois en barriques, avec 2/3 de bois neuf.

Puissant, soyeux, très aromatique, **LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU** séduit par son nez, son équilibre, sa finesse remarquable et sa persistance. Une grande cuvée qui éveille, charme, initie à la griffe Borie.



Bruno Boné

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



**LA CROIX
DUCRU-BEAUCAILLOU**

SAINT-JULIEN

2020

FAMILLE EUGÈNE BORIE



LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU

SAINT-JULIEN

2020

Notes de dégustation de notre maître de chai (mars 2021) :

Couleur violacée dense avec des arômes prononcés de cassis et de cerise et des nuances de graphite, de cacao et d'épices. La bouche est corsée avec un noyau ferme de tannins polis à grain fin, enveloppés de fruits densément concentrés et bien définis donnant une texture voluptueuse et souple. Finale finement équilibrée et très persistante. Une présence saisissante.

L'assemblage : • 53% Cabernet Sauvignon • 44% Merlot Noir
• 3% 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°	13,75%
Anthocyanes	932
pH	3,78
IPT	91

Notre engagement :

La Croix Ducru-Beaucaillou 2020 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.