



Assemblage de Duluc de Branaire-Ducru

2011

39% de Cabernet Sauvignon

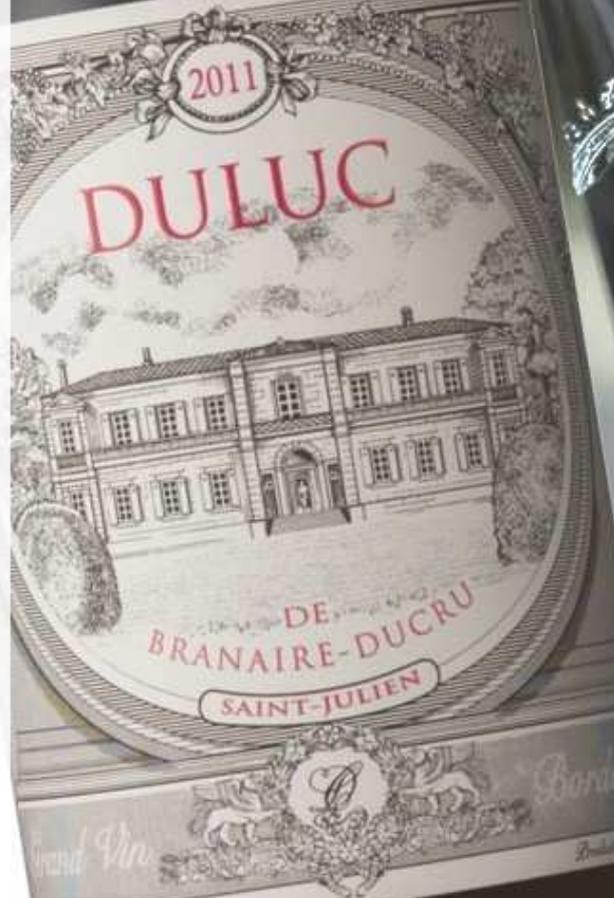
56% de Merlot

5% de Petit Verdot

*Duluc de Branaire-Ducru
2011 montre une belle
richesse aromatique.*

*Charnu dès l'attaque, il
développe une belle
matière savoureuse. Sa
souplesse le rend
accessible dès aujourd'hui.*

*Il pourra accompagner
dans les 10 à 15 ans à
venir volailles, viandes
blanches, viandes rouges
grillées ou fromages doux.*



DULUC

*DE
BRANAIRE-DUCRU*

~2011~

*A Branaire-Ducru, l'exigence
et l'expression d'un « style
maison » s'appliquent aux
deux étiquettes,
à Branaire-Ducru pour le
grand vin et à Duluc
de Branaire-Ducru.*

*Les raisins aux plus forts
potentiels se retrouvent
généralement dans le grand
vin. Les autres, parmi
lesquels on trouve ceux qui
proviennent des jeunes vignes
de la propriété, sont vinifiés
et élevés dans le même esprit,
avec la même attention et la
même minutie, pour
construire Duluc de
Branaire-Ducru.*

*2011 est un millésime
précoce. Les raisins ont été
vendangés du 14 au 29
Septembre. C'est également
un millésime de belle
richesse, du fait d'une
sècheresse qui débuta tôt au
printemps et se poursuivit à
l'automne, et de belle finesse
grâce à une maturation
parfaite des raisins.*

*Patrick MAROTEAUX
(Février 2015)*