



DULUC DE BRANAIRE-DUCRU

2013

Château Branaire-Ducru
33250 SAINT-JULIEN

Tél. 33 (0)556 592 586
www.branair.com





Assemblage	67% de Cabernet Sauvignon
2013	27% de Merlot
	3% de Cabernet Franc
	3% de Petit Verdot

Duluc de Branaire-Ducru 2013 montre un nez déjà ouvert d'une belle précision. Les fruits rouges se marient élégamment à des notes légèrement épicées. La bouche est souple, pure, équilibrée, la finale d'une agréable vivacité.

L'ensemble est très accessible et Duluc de Branaire-Ducru 2013 peut procurer dès aujourd'hui du plaisir à celui qui l'ouvre.

- Commentaire de dégustation fait le 15 février 2017 -

Il pourra accompagner volailles, viandes blanches, viandes rouges grillées, charcuteries, poissons en sauce ou fromages doux.

L'exigence et l'expression d'un «style maison» s'appliquent à la fois à Branaire-Ducru et à Duluc de Branaire-Ducru.

Une partie du vignoble ainsi que les jeunes vignes sont dédiées à l'élaboration de Duluc de Branaire-Ducru.

La vinification et l'élevage (12 mois en barriques de chêne français) sont réalisés dans le même esprit et avec la même attention que pour les raisins destinés à Branaire-Ducru.

L'année 2013 démarre avec un printemps frais, le début du développement de la vigne est tardif et lent.

Les conditions restent humides jusqu'à fin juin. Les précipitations importantes sur la fleur limitent les rendements. L'été a contrario est très beau : juillet très chaud avec des températures maximales supérieures à 30°C et sec. Août enregistre des conditions du type de celles de juillet.

Le vignoble jusqu'à début septembre profite de bons niveaux de contraintes hydriques, favorables à l'enrichissement des raisins. L'automne est plus humide, avec plus de jours de pluie que la normale, même si la pluviométrie cumulée reste inférieure aux normales saisonnières.

Les vendanges s'étalent du 30 septembre au 15 octobre.

Date de mise en bouteille
le 8 Juin 2015

