



## Assemblage 2014

54% de Cabernet Sauvignon

43% de Merlot

1% de Cabernet Franc

2% de Petit Verdot

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 dédiés 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.

## CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

Après un hiver exceptionnellement doux, la vigne débourre avec près de 15 jours d'avance sur la moyenne décennale. Le printemps est humide et plutôt frais, la floraison bénéficie début juin de bonnes conditions thermiques. Le mois de juin doux et les bonnes précipitations printanières stimulent la croissance des vignes et le développement d'un beau feuillage. Les conditions humides demandent une vigilance particulière à ce moment de l'année. Hormis la deuxième quinzaine de juillet plus chaude, l'été montre des températures modérées.

Les précipitations sont dans la moyenne.

Les mesures réalisées sur le vignoble de Branaire-Ducru au début du mois de septembre montrent cependant, sur bon nombre de parcelles, des contraintes hydriques intéressantes.

A partir de la fin août, les conditions climatiques changent complètement, avec des températures très nettement supérieures à la moyenne.

L'ensoleillement de septembre est plus de 30% supérieur à la normale.

La sécheresse renforce rapidement les contraintes hydriques, favorables à la concentration des raisins, à l'affinement des tanins et à la maturation des pépins.

Les vendanges s'étalent du 24 septembre au 11 octobre.

- Date de mise en bouteille le 13 juin 2016 -

## DÉGUSTATION

Duluc de Branaire-Ducru 2014 offre au nez de jolis fruits rouges bien mûrs, accompagnés de fines notes épicées.

La bouche est charnue d'une belle vivacité, sur des tannins croquants.

La finale de fruits frais montre une agréable longueur.

- Commentaire de dégustation fait le 20 février 2018 -

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

