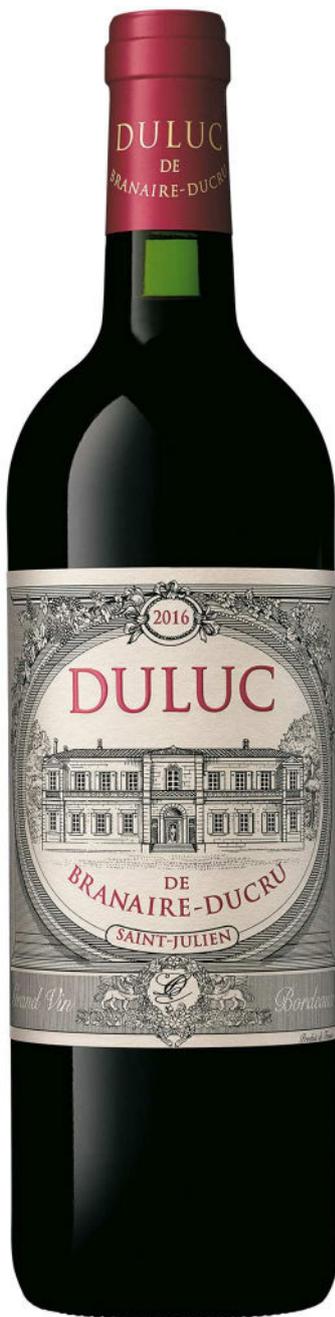


DULUC DE BRANAIRE-DUCRU 2016



ASSEMBLAGE 2016

54% Cabernet Sauvignon
44% Merlot
1,5% Cabernet Franc
0,5% 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 utilisées pour élaborer le 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

Les conditions climatiques de 2016 ont été particulièrement favorables à la construction d'un millésime de qualité.

Le printemps est bien arrosé et frais, mais permet de développer de belles surfaces foliaires, un bel équilibre végétatif de la vigne. Il faut cependant être très attentif au mildiou.

Une belle plage de temps sec et ensoleillé à la fin de la première décennie de juin est favorable à une très belle floraison dans la majorité de nos parcelles.

L'été, du 23 juin au 13 septembre, est extrêmement sec et très ensoleillé (5,5 mm de pluie en juillet, 14,5 mm en août). Des contraintes hydriques très marquées se mettent progressivement en place au vignoble, particulièrement favorables à l'enrichissement des baies en composés phénoliques (couleur et tanins), puis à un affinement lent mais complet des tanins, ainsi qu'à la construction aromatique du vin.

Un épisode pluvieux du 13 au 16 septembre (de 38 mm) est très utile pour parfaire les dernières étapes de la maturation, en particulier pour les vignes les plus jeunes.

- Date de mise en bouteille le 28 juin 2018 -

DÉGUSTATION

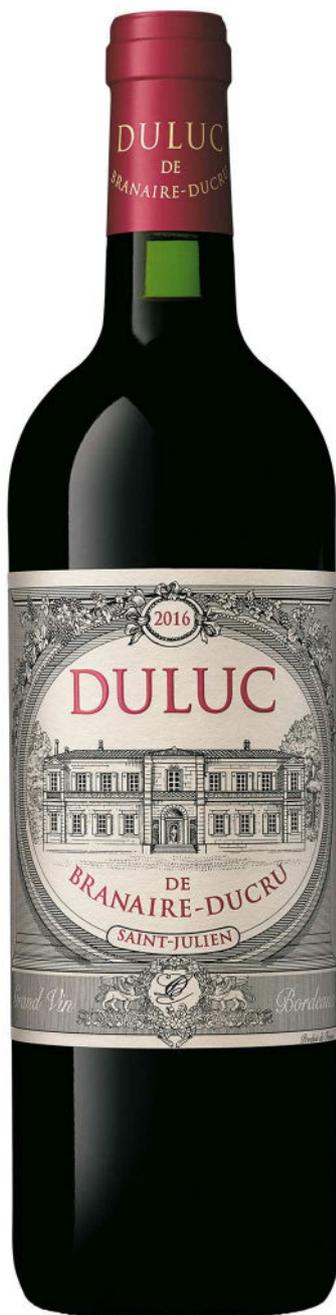
Déjà intense, le premier nez révèle une belle complexité d'arômes de fruits rouges très fins, dont la pureté est renforcée par des arômes floraux élégants.

À l'aération, des notes plus épicées enrichissent subtilement un ensemble qui montre une belle fraîcheur.

La bouche, très ronde dès l'attaque, offre un beau charnu et une souplesse déjà agréable. Elle se développe sur une trame tannique d'une grande finesse.

Une belle vivacité accompagne la finale longue et aromatique.





BLENDING 2016

54% Cabernet Sauvignon

44% Merlot

1.5% Cabernet Franc

0.5% Petit Verdot

Both our wines, Branaire-Ducru and Duluc de Branaire-Ducru, are made to express a distinctive "home style".

A part of the vineyard as well as the young vines are used to make Duluc de Branaire-Ducru.

The winemaking process and the ageing in barrels (12 months in French oak barrels) are made with the same spirit and careful attention to detail in order to elaborate Duluc de Branaire-Ducru.

WEATHER CONDITIONS OF THE VINTAGE

The climatic conditions in 2016 were especially favourable to the making of a high-quality vintage.

Spring was wet and cool, which allowed for healthy leaf development, however we had to keep a watchful eye out for mildew. A long spell of dry and sunny weather at the beginning of June was favourable to an homogenous flowering across the vast majority of our plots.

From the 23rd June to the 13th September summer was extremely dry and sunny with only 5.5mm of rainfall in July and 14.5mm of rainfall in August. Progressive lack of water in the vineyard was favourable to the development of the grapes' phenolic content – which contributes to both colour and tannins. As the summer progressed the sunshine and lack of water ensured slow but steady progress towards the production of refined tannins and the aromatic construction of the wine.

Periodic rainfall from the 13th to the 16th September (38mm at Branaire-Ducru) was very helpful in assuring complete maturity, especially for the grapes on the younger vines.

- Bottling date: June 28th 2018 -

TASTING

The first nose reveals an intense and pure red fruits complexity enhanced by elegant floral aromas.

Fine spicy notes come with aeration.

In the mouth the wine shows roundness and a pleasant fleshiness. It develops a really fine structure.

The aromatic length is impressive and shows a real liveliness.

