



Grande Réserve Croix de Beaucaillou 2012

Pour la petite histoire :

Le Croix de Beaucaillou est produit sur la partie des vignobles de Ducru Beaucaillou située au cœur de l'aire d'appellation Saint Julien. Il s'agit de terroirs de Günz versant sur le petit ruisseau de la Mouline qui coupe l'aire d'AOC d'Est en Ouest en son milieu.

Dans le vignoble comme dans les cuviers et les chais, notre ambition est clairement de produire des vins du plus haut niveau.

Le nouveau packaging qui habille cette Grande Cuvée depuis le millésime 2010 a été réalisé par le célèbre designer anglais Jade Jagger.

L'assemblage :

L'assemblage est constitué de :

- **60% de Cabernet Sauvignon**
- **38% de Merlot**
- **2 % de Petit Verdot**



L'analyse révèle :

Croix de Beaucaillou 2012	
D°	13,10
Acidité totale (H2SO4 g/l)	3,50
pH	3,7
IPT	67
Anthocyanes	780

Notes de dégustation du Maître de chais (26 mars 2013)

Robe : violet dense.

Nez : nez expressif qui présente des arômes de fruits bleus (myrtille) et noirs (mure, cassis).

En bouche, structure et équilibre ! Tannins murs, très ronds, très puissants. Ensemble très séduisant.

Finale persistante.

Notre engagement :

L'échantillon qui vous est présenté a été prélevé sur le lot définitif d'assemblage réalisé au premier trimestre 2013

Cette Grande Réserve Croix de Beaucaillou 2012 sera élevée 12 mois en barriques bordelaises dont **60% de bois neuf** et le solde de fûts de un vin.

Chênes d'origine française certifiée, séchage naturel en parc extérieur, minimum 3 ans garanti.

Ouillages réguliers pendant les 6 premiers mois, soutirages à l'esquive tous les 2 ou 3 mois pour un total de 4.

Mise en bouteilles stérile sous gaz inerte. Bouchage liège naturel première catégorie 45mm.