

MILLÉSIME 2011 :

Un vin de très haute tenue !

CHATEAUX & DOMAINES



JEAN-EUGENE BORIE

Dévouement et motivation de nos équipes, le progrès technique, prospérité économique, sont réunis dans ce vin de très grande classe



Croix de Beaucaillou 2011

Pour la petite histoire :

Le Croix de Beaucaillou est produit sur la partie des vignobles de Ducru Beaucaillou situés au cœur de l'aire d'appellation Saint Julien. Il s'agit de terroirs de Günz versant sur le petit ruisseau de la Mouline.

Dans les travaux du 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 :

- **73% de Cabernet Sauvignon**
- **20% de Merlot**
- **7 % de Petit Verdot**

C'est la première fois que nous réussissons à élire une parcelle de Petits Verdots dans l'assemblage. Ce cépage un peu « échevelé » nécessite des soins attentifs et

parfois sévères ... mais les efforts sont récompensés et donnent une touche nouvelle tout à fait intéressante à cette Grande Réserve.

L'analyse révèle :

| Croix de Beaucaillou 2011 | |
|----------------------------------|------|
| D° | 13,2 |
| Acidité totale (H2SO4 g/l) | 3,41 |
| pH | 3,6 |
| IPT | 72 |
| Anthocyanes | 865 |

Notes de dégustation, 26 mars 2012

Robe : beau violet ténébreux.

Nez : Le nez très concentré présente des arômes de fruits noirs.

En bouche, l'architecture de ce vin est imposante. Le fruit s'appuie sur des tannins murs très denses. Belle fraîcheur.

Finale très persistante.

Notre engagement :

Cette Grande Réserve 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.