



Grande Réserve Croix de Beaucaillou 2013

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.

Dans les travaux du vignoble comme dans les cuiviers 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 la célèbre designer anglaise Jade Jagger.

L'assemblage :

- 52% Cabernet-Sauvignon
- 45% Merlot
- 3 % Petit Verdot

L'analyse révèle :

Croix de Beaucaillou 2013	
D°	13,15
Acidité totale (H2SO4 g/l)	3,50
pH	3,73
IPT	65



Notes de dégustation du Maître de chai (23 mars 2014)

Robe : belle robe d'évêque !

Nez : nez expressif qui présente des arômes de fruits rouges (griotte) et noirs (mûre) avec une note florale de violette.

En bouche : très belle présence tanique. Notes de fruits. Ensemble puissant et très séduisant.

Finale : très belle persistance.

Notre engagement :

L'échantillon qui vous est présenté a été prélevé sur le lot définitif d'assemblage réalisé au premier trimestre 2014.

*Cette Grande Réserve Croix de Beaucaillou 2013 sera élevée 12 mois en barriques bordelaises dont **60% de bois neuf** et le solde en fûts de un vin (12 mois).*

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.