



Château Ducru-Beaucaillou 2013

Pour la petite histoire

Les vendanges des merlots du plateau de Ducru-Beaucaillou ont commencé le 26 septembre, celles des Cabernets Sauvignons ont pris place entre le 2 et le 9 octobre.

L'assemblage :

- 90 % Cabernet-Sauvignon
- 10 % Merlot

L'analyse de ce vin révèle :

Ducru-Beaucaillou 2013	
D°	13,00
Acidité totale (H2SO4 g/l)	3,59
pH	3,60
IPT	68



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

Robe : grenat intense

Arômes : un bouquet raffiné. Floral à l'attaque, il évolue à l'aération sur des notes de fruits noirs frais (mûre, cerise noire)

En bouche : attaque ronde. Tannins suaves, tendus par une bonne acidité garante d'une belle fraîcheur. Un vin succulent, très bien construit, parfaitement équilibré. Grande pureté. Gourmand.

Finale : très bonne persistance

Un vin plein : Emile Peynaud évoquerait la « queue de paon ». Retro olfaction exceptionnelle, répétition inversée de l'attaque !

Notre engagement :

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

*Ce vin sera élevé 18 mois à **100 %** en fûts de chêne neufs. Nos barriques sont en chêne d'origine française certifiée, séché naturellement en parc extérieur. Des ouillages réguliers sont effectués pendant les 6 premiers mois d'élevage. Les vins, soutirés à l'esquive tous les 2 ou 3 mois, subissent au total 7 soutirages au cours du vieillissement. Le collage traditionnel aux blancs d'œufs, se fait en barriques. La mise en bouteilles est pratiquée en atmosphère stérile sous gaz inerte. Seuls des bouchons en liège naturel de première qualité mesurant 54 mm de long sont utilisés. Nos bouteilles, qui sont gravées au nom de Ducru-Beaucaillou et marquées au laser, portent des étiquettes incorporant des hologrammes.*