



LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU

SAINT-JULIEN

Les vins de La Croix Ducru-Beaucaillou sont issus du vignoble du Château Ducru-Beaucaillou. Ce cru médocain d'exception se répartit entre la rivièrre à l'Est et le centre et l'Ouest de l'aire d'AOC Saint-Julien. Le domaine doit son nom à ses « beaux cailloux » qui, en raison de leur prépondérance quartzeuse, donnent des sols maigres.

C'est précisément cette pauvreté « agrolologique », comme l'écrivait le Professeur René Pijassou, qui leur confère une grande valeur pour la production des vins. À l'Orient, les parcelles occupent des croupes médocaines juste en dessus de l'estuaire tandis que celles de l'épicentre bénéficient d'un microclimat enfanté par le petit ruisseau de La Mouline qui traverse l'appellation en son milieu, d'ouest en est, pour se jeter dans la Gironde.



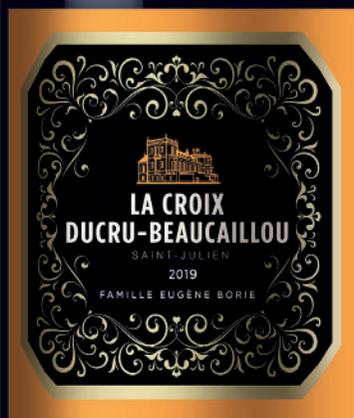
LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU est une expression originale des terroirs de Ducru-Beaucaillou. Une cuvée unique en son genre. Les procédures élitistes de Ducru-Beaucaillou sont ici en œuvre. Une même passion aussi, celle d'une équipe dédiée à l'excellence.

Une cuvée de haute volée qui révèle parfaitement son terroir d'exception. Ce vin d'assemblage à dominante cabernet-sauvignon (environ 60% chaque année) est agrémenté de merlot noir (35% à 37%) ainsi que d'une pointe doucement épicée de petit verdot (3% à 5%). Il reçoit un élevage soigné de 12 mois en barriques, avec 2/3 de bois neuf.

Puissant, soyeux, très aromatique, **LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU** séduit par son nez, son équilibre, sa finesse remarquable et sa persistance. Une grande cuvée qui éveille, charme, initie à la griffe Borie.



Bruno Boné



2019



**LA CROIX
DUCRU-BEAUCAILLOU**

SAINT-JULIEN

2019

Notes de dégustation de notre maître de chai (mars 2020) :

Robe : intense et profonde, cerise d'Itxassou.

Nez : séduisant et équilibré. Jolie fraîcheur, touches florales, fruits noirs confiturés, notes toastées et vanillées.

En bouche : tout en rondeur. Belle palette aromatique où se mêlent fruits rouges et noirs, notes boisées, pain grillé. Les tanins sont polis, racés, finale gourmande, très belle persistance.

L'assemblage :

- 50% Cabernet-Sauvignon
- 46% Merlot Noir
- 4% Petit Verdot

L'analyse révéle :

D°	14,3%
Anthocyanes	1080
pH	3,78
IPT	88

Notre engagement :

La Croix Ducru-BeaucailloU 2019 sera élevée **douze mois** en barriques bordelaises dont **60% de bois neuf** et le solde en fûts d'un vin (12 mois). Chênes d'origine française certifiée, séchage naturel en parc extérieur, minimum trois ans garantis.

Ouillages réguliers pendant les six premiers mois, soutirages à l'esquive tous les deux ou trois mois pour un total de quatre.

Mise en bouteilles stérile sous gaz inerte. Bouchage liège naturel première catégorie 49 mm.