



LA CROIX
DUCRU-BEAUCAILLOU

SAINT-JULIEN

2023

FAMILLE EUGÈNE BORIE

2023



LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLO

SAINT-JULIEN

2023

Notes de dégustation de notre maître de chai (Janvier 2024) :

Pourpre profond avec des arômes prononcés de cassis et de mûre combinés à des nuances de graphite, de cacao et de réglisse noire. La bouche est corsée, avec un noyau ferme de tannins fins et polis, enveloppés de fruits densément concentrés et magnifiquement définis, donnant une texture voluptueuse et souple. Le vin se développe progressivement en bouche, menant à une finale finement équilibrée et très persistante, teintée de graphite.

Vinification :

- Assemblage : 58 % Merlot Noir - 40 % Cabernet-Sauvignon - 2 % Petit Verdot
- Élevage : 12 mois

L'analyse révèle :

Ces données analytiques, basées sur le rapport du laboratoire, s'entendent au prélèvement à date précise. Elles sont susceptibles d'évolution au cours de l'élevage.

D°	13,5%
Anthocyanes	820
pH	3,71
IPT	91
Tannins	6,4 g/l

Caractéristiques du millésime :

Météo : Un hiver doux a permis un débourrement précoce le 28 mars. Le mois de mai s'est accompagné de conditions chaudes et sèches, particulièrement favorables à la floraison et à la nouaison. La floraison précoce et rapide, qui a débuté le 22 mai, a donné un potentiel élevé en termes de volume et de qualité. Tout au long de l'été, la présence persistante d'une humidité tropicale a fait planer la menace du mildiou. Pour y remédier, des mesures stratégiques d'effeuillage et de vendange en vert ont été mises en œuvre, ce qui a permis de gérer efficacement les rendements et de favoriser le développement des fruits à parfaite maturité.

La véraison a fait son apparition sur le plateau de Beaucaillou à partir du 25 juillet. À la mi-août, la dissipation de l'humidité a marqué le début d'une phase caractérisée par un temps chaud et sec, qui a persisté jusqu'au 10 septembre. Les températures constamment élevées de la fin août et du début septembre ont créé des conditions de maturation exceptionnelles. Les températures plus élevées, sans pic de canicule, ont persisté tout au long de la récolte, offrant des conditions idéales pour préserver la fraîcheur et favoriser une maturité optimale.

Vendanges : du 8 septembre au 3 octobre