



LA CROIX
DUCRU-BEAUCAILLOU

SAINT-JULIEN

2020

FAMILLE EUGÈNE BORIE



LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU

SAINT-JULIEN

2020

Notes de dégustation de notre maître de chai (mars 2021) :

Couleur violacée dense avec des arômes prononcés de cassis et de cerise et des nuances de graphite, de cacao et d'épices. La bouche est corsée avec un noyau ferme de tannins polis à grain fin, enveloppés de fruits densément concentrés et bien définis donnant une texture voluptueuse et souple. Finale finement équilibrée et très persistante. Une présence saisissante.

L'assemblage : • 53% Cabernet Sauvignon • 44% Merlot Noir
• 3% Petit Verdot

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° | 13,75% |
| Anthocyanes | 932 |
| pH | 3,78 |
| IPT | 91 |

Notre engagement :

La Croix Ducru-Beaucaillou 2020 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.