

DUCRU-BEAUCAILLOU®

GRAND VIN DU CHATEAU DUCRU-BEAUCAILLOU  
Grand Cru classé en 1855



SAINT-JULIEN

FAMILLE EUGÈNE BORIE

2021



**DUCRU-BEAUCAILLOU®**

**SAINT-JULIEN**

**2021**

### Notes de dégustation de notre maître de chai (mars 2022) :

Couleur d'encre, un nez pur et concentré avec une pointe d'encre sèche s'ouvrant sur des notes de violette fraîche, de crème de cassis, de mûre et de myrtille, suivies d'épices exotiques, d'un soupçon de cèdre et de boîte à cigares, et d'une étincelle de graphite fumé. La structure est serrée, avec un noyau ferme de tanins fins, soyeux, charmeurs et une précision impeccable ; des saveurs qui sont gravées par une fraîcheur exquise, donnant une énergie palpable au palais. Discret au départ, le vin se déploie et monte en puissance, suivi d'une finale impressionnante, longue, ascendante et vibrante. Une pure sophistication.

**L'assemblage** : • 98% Cabernet Sauvignon • 2% Merlot Noir

### 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° .....	<b>12,5%</b>
Anthocyanes .....	<b>1012</b>
pH .....	<b>3,88</b>
IPT .....	<b>101</b>

### Notre engagement :

**Ducru Beaucaillou 2021** sera élevé **18 mois à 100 % en fûts de chêne neufs**. Chêne d'origine française certifiée, séché naturellement en parc extérieur. Des ouillages réguliers sont effectués pendant les six premiers mois d'élevage. Les vins sont ensuite soutirés à l'esquive tous les trois mois, pour un total de sept soutirages au cours du vieillissement. Le collage traditionnel aux blancs d'oeufs 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.