



2018



LE PETIT DUCRU
DE
DUCRU-BEAUCAILLOU
SAINT-JULIEN

2018

★ médiocre
★★ moyen
★★★ bon
★★★★ très bon
★★★★★ excellent
★★★★★★ mythique

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

Qualité : ★★★★★ (excellent)

Robe : grenat foncé

Nez : attaque fruitée avec des arômes de fruits rouges

En bouche : belle ampleur, un vin sphérique, très charmeur, belle finale. Beaucoup de séduction.

Caractéristiques du millésime :

• Météo

La canicule qui a débuté fin juin se poursuit jusqu'aux vendanges. Elle inverse totalement les inquiétudes connues au printemps et la perspective d'un grand millésime se précise de jour en jour.

• Vendanges

Les vendanges ont débuté par la récolte des Merlots le **25 septembre** pour s'achever le **28 septembre**.

Les Cabernets Sauvignon sont vendangés dès le **29 septembre** et les récoltes se terminent le **10 octobre**.

L'assemblage du millésime 2018 :

Degré alcoolique :

- 60% Merlot Noir
- 40% Cabernet-Sauvignon

14,5%

Conseils de service :

- **Conseil de garde** : il peut se déguster dès à présent mais se révélera davantage après trois ans. À conserver cinq ans et plus.
- **Température de service** : entre 16°C et 18°C
- **Décantage** : deux heures avant le service