



Château Ducru Beaucaillou rouge

Second Grand Cru Classé

Saint Julien 1999

Caractéristiques

| | |
|-------------------------------|---|
| Région : | Bordeaux |
| Appellation : | Saint-Julien |
| Encépagement : | 73% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot |
| Age moyen des vignes : | 35 ans |
| Sous-sol : | Graves garonnaises |
| Situation : | En terrasses le long de l'estuaire de Gironde |
| Production moyenne : | 215000 bouteilles |
| Vendanges : | Manuelles |
| Rendement moyen : | 50 hl/ha |
| Vinification : | Traditionnelle en cuve |
| Elevage : | 18 mois en barriques (8% bois neufs) |
| Propriétaire : | Famille Borie |

Analyse

| | |
|-------------------|--|
| Visuel : | Robe grenat, légère évolution. |
| Olfactif : | Le 1 ^{er} nez est déjà très complexe et subtil. Les senteurs boisées et torréfiées se mêlent de notes de prunes et de cerises confiturées. A l'aération arrivent les épices et la garrigue. |
| Gustatif : | L'attaque est franche et fine. Le vin arbore une superbe matière et gagne progressivement en texture. Les tanins sont présents mais restent fins. La finale est fraîche et épicée avec des saveurs réglissées. |
| Global : | Un Cabernet Sauvignon mûr et élégant qui fait de lui un superbe compagnon de table. |

Dix-verres

| | |
|--------------------------------|---|
| Apogée : | 2006 - 2012 |
| Prix estimé à ce jour : | Epuisé |
| Accords mets - vin : | Un carré d'agneau |
| Service : | A carafer 1/2 heure avant de servir à 17° C |