



## 2020 Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Il capolavoro di Bruno Borie

### Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro opaco, disco lilla tenue. Complesso bouquet di ribes nero appena colto, mirtilli alpini e liquirizia, seguito da deliziose note di violetta, legno di cedro e gelatina di sambuco. Il palato è concentrato e setoso, meravigliosamente pieno ed estremamente preciso, con tannini stretti e perfettamente maturi che forniscono un meraviglioso supporto al corpo potente. Un fuoco d'artificio di bacche blu nel complesso finale, con note di grafite e una marcata astringenza. Mi ricorda il potente 2010, con una maggiore concentrazione di sapori e tannini più densi!

### Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

**Paese d'origine:** Francia  
**Regione:** Bordeaux  
**Sottoregione:** St-Julien  
**Produttore:** Château Ducru-Beaucaillou  
**Valutazioni:** Jeb Dunnuck 100/100, Score 19/20, Decanter 92/100, James Suckling 98-99/100, Neal Martin 96-98/100, Parker 95/100, WeinWisser 19+/20

**Gradazione alcolica:** 14.0 %  
**Maturità:** 2029-2050  
**Varietà d'uva:**  
**Numero di articolo:** 0461220

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Jeb Dunnock 100/100, Score 19/20, Decanter 92/100, James Suckling 98–99/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 95/100, WeinWisser 19+/20  
**Varietà d'uva:**  
**Maturità:** 2029-2050  
**Gradazione alcolica:** 14.0 %  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.