



2022 Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Seducente quest'anno, con il suo discreto sex appeal

Nota di degustazione:

Un incantevole bouquet di ciliegie selvatiche, succo di prugna e iris, con note di fiori di lillà essiccati, liquirizia e gelatina di mirtillo. Al palato è sublime, vivace ed equilibrato, con una consistenza setosa, tannini stretti e un corpo ben strutturato. Esplosione di mora e sambuco nel finale, molto preciso, concentrato e persistente, trasportato da una delicata astringenza.

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:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Julien
Produttore:	Château Ducru-Beaucaillou
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 97–99/100, Score 19/20, Decanter 97/100, Falstaff 98/100, James Suckling 97–98/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19+/20
Maturità:	2032-2055
Numero di articolo:	0461222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: FR

Valutazioni: Jeb Dunnuck 97–99/100, Score 19/20, Decanter 97/100, Falstaff 98/100, James Suckling 97–98/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19+/20

Maturità: 2032-2055

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