



LA CROIX
DUCRU-BEAUCAILLOU

SAINT-JULIEN

2022

FAMILLE EUGENE BORIE

2022



LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOÙ

SAINT-JULIEN

2022

Notes de dégustation de notre maître de chai (March 2023) :

Nez concentré et compact, qui s'ouvre sur des arômes de kirsch et de coulis de myrtilles, avec des nuances de clou de girofle, de vanille Bourbon et de graphite fumé, qui se développent lentement dans le verre. En bouche, le noyau dense présente une charpente de tannins très fins enveloppée d'une richesse fruitée, apportant au vin une texture suave et soyeuse. Une veine de fraîcheur saline s'entremêle avec le fruit et souligne la longue finale fruitée et épicée. Un vin racé, qui a du panache.

Vinification :

- Assemblage : 66% Merlot Noir - 32% Cabernet Sauvignon - 2% Petit Verdot
- Élevage : 12 mois

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°	14%
Anthocyanes	1028
pH	3,75
IP	93
Tannins	6,5g

Caractéristiques du millésime :

Météo : L'hiver particulièrement humide a reconstitué les nappes phréatiques du sous-sol, alors que les pluies d'avril ont favorisé l'absorption de nutriments, le tout renforçant la résilience de la vigne pour sa saison de croissance. Des températures supérieures à la moyenne en mai ont donné lieu à une floraison et une nouaison précoces et rapides - un début idéal à la saison ! Des pluies abondantes fin juin (surtout à Saint Julien) ont complété les réserves d'eau des sols après la première canicule de juin. La vague de chaleur de juillet a éradiqué toutes traces de mildiou ou de botrytis. En août, la troisième et la moins intense des vagues de chaleur a ralenti la véraison. Ceci a contenu l'accumulation de sucres (alcool) tandis que les conditions de sécheresse ont favorisé une maturation optimale des pellicules et des pépins. Les pluies au cours de la deuxième quinzaine d'août ont redynamisé la vigne pour sa dernière phase de maturation.

Vendanges : du 7 septembre au 4 octobre

Au moment des vendanges, les baies étaient très concentrées et de petite taille (1,1-1,35 g pour le Merlot et 0,9-1,25 g pour le Cabernet Sauvignon) avec des pellicules épaisses qui fondaient en bouche. Les pépins avaient un goût de noisette grillée, signe évocateur d'une maturité phénolique optimale. Les arômes étaient riches, mais lumineux et bien définis, et les saveurs étaient réhaussées par un côté juteux très séduisant en bouche.