



LE PETIT DUCRU

DE

DUCRU-BEAUCAILLOU

SAINT-JULIEN

2023

FAMILLE EUGÈNE BORIE

2023



LE PETIT DUCRU  
DE  
DUCRU-BEAUCAILLOU  
SAINT-JULIEN

2023

### Notes de dégustation de notre maître de chai (Janvier 2024) :

D'un pourpre profond, il présente des arômes prononcés de prune riche, de gousse de vanille et d'une touche de moka. La bouche est généreuse en fruits mûrs et présente une texture veloutée soutenue par une acidité vibrante, avec des fruits et des épices qui persistent en fin de bouche.

### Vinification :

- Assemblage : 72% Merlot Noir - 24% Cabernet Sauvignon - 4% 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° .....	13,7%
Anthocyanes .....	810
pH .....	3,73
IPt .....	89
Tannins .....	6,2 g/l

### Caractéristiques du millésime :

Météo : Un hiver doux a permis un débourrement précoce le 28 mars. Le mois de mai s'est accompagné de conditions chaudes et sèches, particulièrement favorables à la floraison et à la nouaison. La floraison précoce et rapide, qui a débuté le 22 mai, a donné un potentiel élevé en termes de volume et de qualité. Tout au long de l'été, la présence persistante d'une humidité tropicale a fait planer la menace du mildiou. Pour y remédier, des mesures stratégiques d'effeuillage et de vendange en vert ont été mises en œuvre, ce qui a permis de gérer efficacement les rendements et de favoriser le développement des fruits à parfaite maturité. La véraison a fait son apparition sur le plateau de Beaucaillou à partir du 25 juillet. À la mi-août, la dissipation de l'humidité a marqué le début d'une phase caractérisée par un temps chaud et sec, qui a persisté jusqu'au 10 septembre. Les températures constamment élevées de la fin août et du début septembre ont créé des conditions de maturation exceptionnelles. Les températures plus élevées, sans pic de canicule, ont persisté tout au long de la récolte, offrant des conditions idéales pour préserver la fraîcheur et favoriser une maturité optimale.

Vendanges : du 8 septembre au 3 octobre