



2023



**DUCRU-BEAUCAILLOU®**

**SAINT-JULIEN**

**2023**

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

Un nez pur et concentré avec un parfum délicat de violettes combinées à de riches fruits noirs, du cassis, de la mûre, une touche d'épices exotiques et un soupçon de bois de cèdre. Le cœur est densément concentré avec une grande richesse tannique, structuré, caressante et très finement granuleuse, soutenue par une fraîcheur saline exquise apportant une succulence au palais. La concentration remarquable mène à une persistance très longue et parfumée, avec des notes subtiles d'anis étoilé et de pierre à fusil en finale.

### **Vinification :**

- Assemblage : 85% Cabernet Sauvignon - 15% Merlot Noir
- Élevage : 18 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%
Anthocyanes	890
pH	3,7
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