



LE PETIT DUCRU
DE
DUCRU-BEAUCAILLOU
SAINT-JULIEN

FAMILLE EUGÈNE BORIE

2021



LE PETIT DUCRU
DE
DUCRU-BEAUCAILLOU
SAINT-JULIEN

2021

Notes de dégustation de notre maître de chai (mars 2022) :

Pourpre intense avec un nez expressif combinant les fruits rouges et noirs, prune, mûre, avec de délicates fleurs de printemps, et un soupçon de réglisse et de gousse de vanille à l'aération. La bouche est serrée et intense à l'attaque, suivie d'un milieu de bouche qui regorge de fruits éclatants avec une chair ample, apportant une texture crémeuse au cœur tannique, avec des notes de cerise et de moka épicé persistant en finale. Enchanteur.

L'assemblage : • 80% Merlot Noir • 12% Cabernet Sauvignon
• 8% Petit Verdot

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	804
pH	3,67
IPT	88

Notre engagement :

Le Petit Ducru 2021 sera élevé **douze mois** en barriques bordelaises dont **30% de bois neuf** et le solde en fûts d'un vin (douze mois).

Chênes d'origine française certifiée, séchage naturel en parc extérieur, minimum trois ans garantis.

Ouillages réguliers pendant les six premiers mois, soutirages tous les deux ou trois mois pour un total de quatre. La mise en bouteilles stérile sous gaz inerte sera effectuée en juin/juillet 2023. Bouchage liège naturel 49 mm.