LE PETIT DUCRU
DE
DUCRU-BEAUCAILLOU
SAINT-JULIEN
2020
FAMILLE EUGÈNE BORIE

2020

Le Petit Ducru
DE
DUCRU-BEAUCAILLOU
SAINT-JULIEN

2020

Notes de dégustation de notre maître de chai (mars 2021) :

Couleur pourpre profonde avec des arômes intenses de fruits rouges et noirs, de violettes écrasées et une touche de moka. En bouche, les fruits mûrs sont généreux et la texture est veloutée, soutenue par une acidité vibrante, avec des fruits et des épices qui persistent en finale. Raffinement extrême.

L'assemblage :

• 78% Merlot Noir • 18% Cabernet Sauvignon
• 4% 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°	**13,75%**
Anthocyanes	**932**
pH	**3,74**
IPT	**87**

Notre engagement :

Le Petit Ducru 2020 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 2022. Bouchage liège naturel 49 mm.