SAINT JULIEN DULUC de BRANAIRE DUCRU 2019 75 CL

.La bouche est riche,légèrement poivrée, ample avec un beau gras , des notes végétales se glissent au palais pour apporter un peu de fraicheur épicé

Référence : 420028

Prix : 35.80 €

Descriptif :

SAINT JULIEN DULUC de BRANAIRE DUCRU 2019 75 CL

Second vin du Château BRANAIRE DUCRU 4ème grand cru Classé

Le domaine fût créé à la fin du XVIIe siècle suite à un rachat d'une partie du vignoble de **Beychevelle** par Jean Baptiste BRANEYRE au duc d'Épernon, qui était accablé de dettes.L'exploitation suivie les descendances, les du Luc (puis Duluc après la Révolution française), l'exploitation se forge une grande réputation au fur et à mesure du temps, devenant un des domaines les plus prisés de Saint-Julien. En 1824, les Duluc construisent le château actuel et le baptisent Branaire en hommage à leur ancêtre. En 1857, le domaine (quatrième grand cru classé du Médoc en 1855), est repris par Gustave Ducru. À partir de cette date, le vignoble et son vin conservent l'identité de **Château Branaire-Ducru**. Durant les guerres mondilales , le domaine fût tumultueux . Depuis 1988, le **Château Branaire-Ducru** subit beaucoup d'investissements sur le chais et le travail des sols, grace à l'arrivée de Patrick Maroteaux, grand passionné de la région Médocaine (**Président de l'Union des Grands Crus de Bordeaux)**,qui s'en est porté acquéreur par le biais de la sucrerie de Toury, qu'il présidait alors, suite à son décès , c'est son fils François-Xavier Maroteaux qui gère à ce jour la propriété Le domaine fait 59 hectares jouxtant Beychevelle.

notes de dégustation :

Ce vin présente une robe sombre, aux reflets violacés. Le nez est racé , épicé, accompagné de notes de cerises noires et cacaotée, avec des notes de torréfaction.La bouche est riche,légèrement poivrée, ample avec un beau gras , des notes végétales se glissent au palais pour apporter un peu de fraicheur épicée, le tout teinté de quelques notes végétales qui lui donnent un coup de frais**.**

accords :terrines de canard au vin rouge, gibiers, viandes en sauce, cote de boeuf, tournedos rossigny

cépages :56% cabernet sauvignon,36 % merlot, 5%petit verdot, 3% cabernet franc,age moyen des vignes + 45 ans, 10 000 pieds à l'hectare, remplissage des cuves par gravité. Première installation gravitaire moderne à bordeaux en1991,élevage en barriques durant 16 à 20 mois, avec environ 60 à 65%de bois neuf.

T°S: 16 - 18°C

G: 2029 - 2034

Lien vers la fiche du produit