

Château Branaire - Ducru

Quatrième Grand Cru Classé 1855

Saint-Julien 4^{ème} Grand Cru Classé



CÉPAGE: Cabernet Sauvignon (70%), suivi du Merlot (22%), du Cabernet Franc (4%) et du Petit Verdot (4%)

SOL: Argileux

VINIFICATION: Réservoirs en acier inoxydable avec contrôle de la température. Taille des cuves adaptée à la taille des parcelles viticoles. Remplissage des réservoirs par gravité. Première cave moderne utilisant un système d'écoulement par gravité en 1991. Température de fermentation: 26-28°C.

Durée de macération: 3 semaines, déterminée par des dégustations et adaptée à chaque cuve

DEGUSTATION:

Œil: couleur rubis foncé

Nez: Saveur de tabac, de cuir, de cèdre et de cerise noire.

Bouche: Complexe, riche et épicé avec des arômes de cèdre et de mine de crayon. Les tanins sont encore perceptibles, frais et ont une texture profonde.

Accompagne parfaitement de nombreux plats : veau, porc, bœuf, agneau, canard, gibier, poulet rôti, rôti, braisé, cuit et grillé.

Alcool à la mise en bouteille: 14%

GRAPE VARIETY: Cabernet Sauvignon (70%), followed by Merlot (22%), Cabernet Franc (4%) and Petit Verdot (4%)

SOIL: Clayey

VINIFICATION: Stainless steel tanks with temperature control. Size of the vats adapted to the size of the vineyard plots. Filling of tanks by gravity. First modern cellar using a gravity flow system in 1991.

Fermentation temperature: 26-28°C.

Maceration time: 3 weeks, determined by tasting and adapted to each tank

DEGUSTATION:

Eye: dark ruby color

Nose: Flavor of tobacco, leather, cedar and black cherry.

Palate: Complex, rich and spicy with aromas of cedar and pencil lead. The tannins are still noticeable, fresh and have a deep texture.

Perfect with many dishes: veal, pork, beef, lamb, duck, game, roast chicken, roast, braised, cooked and grilled.

Alcohol at bottling: 14%