



CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU 2012

Notes de dégustation du Maitre de chai (Mars 2013)

- **Qualité** : ★★★★★ (très bon)
- **Robe** : joli rubis sombre
- **Nez** : un joli bouquet. Fruits rouges (cassis).
- **En bouche** : attaque sur le fruit. Croquant, plein de fraîcheur. Tannins suaves, tendus par une bonne acidité. Un vin très construit, plein, parfaitement équilibré.

Caractéristiques de ce millésime

- **Météo** : hiver très froid et sec, printemps humide et frais avec, de ci delà quelques pics de chaleur. Le millésime 2012 a débuté sous un climat mitigé qui s'est prolongé jusqu'à la mi-juillet, fermeture de la grappe. De belles journées ensoleillées en août et septembre conjuguées à une certaine sécheresse ont permis d'obtenir une bonne concentration en sucre. Quelques pluies en fin de cycle ont relancé le murissement, et des écarts de températures à la veille des vendanges (nuits fraîches, journées chaudes) ont favorisé l'expression aromatique de nos grappes.
- **Vendanges** : les vendanges ont débuté avec les merlots le **3 octobre** et se sont terminées pour les cabernets-sauvignons le **10 octobre**.

Assemblage du millésime 2012

- **91 %** Cabernet-Sauvignon
- **9 %** Merlot

Conseil de service

- **Conseil de garde** : il peut se déguster dès à présent mais se révélera davantage après un ou deux ans. Les patients pourront l'apprécier pendant les vingt prochaines années.
- **Température de service** : entre 16°C et 18°C
- **Décantage** : 2 heures avant le service

★ : médiocre
★★ : moyen
★★★ : bon
★★★★ : très bon
★★★★★ : excellent
★★★★★★ : mythique