ACQUISTATO IL .....

Duluc de Branaire-Ducru Saint-Julien 2020 2020



La Vigna

Terreno	terreni di ghiaia profonda su argilla, di fronte all'estuario della Gironda
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	cabernet sauvignon 65%, merlot 28%, Petit Verdot 4% e Cabernet Franc 3%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10-15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo la vendemmia e la selezione manuale, le uve vengono vinificate per parcella a temperatura controllata in tini d'acciaio di differenti dimensioni. La macerazione sulle bucce è di ca. 3 settimane e le fermentazioni avvengono nei tini di acciaio. Dopo l'assemblaggio il vino affina per qualche mese in barriques di rovere francese.
Sensazioni	Di colore rosso profondo rubino, al naso è puro e preciso e si rivela rapidamente all'aerazione offrendo una bella gamma di aromi di frutta nera e rossa. Al palato, il vino è corposo, si dispiega delicatamente e termina con una freschezza aromatica di lunga durata. La struttura, inizialmente leggermente tesa, si scioglie rapidamente con l'aerazione. La degustazione si conclude con un finale fine ed elegante.

Qualità e carattere di una grande denominazione

Non serve essere un Premier Grand Cru per raccontare la grandezza del Médoc. Duluc de Branaire, secondo vino dello Château Branaire-Ducru, è la dimostrazione che anche un'etichetta "minore" può offrire la qualità e il carattere di una grande denominazione come Saint-Julien, sulla riva sinistra della Garonna. Qui, tra Margaux e Pauillac, i terreni sono particolarmente vocati alla coltivazione della vite grazie alla presenza di ghiaie quaternarie, che drenano bene l'acqua e costringono le radici a scendere in profondità. Questo stress controllato permette alle piante di produrre uve più concentrate e ricche di aromi. Duluc de Branaire rientra nella AOC Saint-Julien, una delle più piccole denominazioni del Médoc, ma anche una delle più regolari in termini di qualità. I vigneti da cui proviene questo vino sono coltivati con le stesse attenzioni riservate al Grand Vin, ma le uve selezionate provengono in genere da viti più giovani o da parcelle che esprimono un profilo più immediato. Il blend è classico per la zona: Cabernet Sauvignon 65%, che dà struttura e longevità; Merlot 28%, che ammorbidisce e dona rotondità; Petit Verdot 4%, per aggiungere colore e spezie; e Cabernet Franc 3%, che completa il quadro con eleganza floreale e freschezza. Dopo l'assemblaggio, il vino affina per alcuni mesi in barrique di rovere francese, di cui solo una piccola parte è nuova, per non coprire l'identità varietale. Colore rosso rubino profondo, al naso aromi nitidi di frutta nera e rossa, ribes, ciliegia e prugna, oltre a leggere note di spezie dolci. In bocca è pieno e armonico, con un inizio leggermente teso che si distende con l'aerazione. Il sorso è lungo, sostenuto da una freschezza finale elegante e persistente. Duluc de Branaire può essere bevuto giovane, già dopo pochi anni, ma regge bene 10-15 anni in bottiglia, evolvendo verso sentori più complessi. Ideale in abbinamento a piatti di carne, come arrosti, grigliate, agnello al forno o brasati. Ottimo anche con formaggi stagionati o primi piatti ricchi, come lasagne o risotti ai funghi.

Tra Margaux e Pauillac, nel cuore del Médoc, si trova Château Branaire-Ducru. Questo Quatrième Grand Cru Classé, nella classificazione del 1855, è rinomato per la produzione di vini eleganti e complessi, rappresentativi del terroir unico della regione. Le sue origini risalgono al 1680, quando il notaio reale Jean-Baptiste Braneyre acquisì una parte della proprietà di Château Beychevelle. Nel 1824, la famiglia Duluc costruì l'attuale château, e nel 1857, Gustave Ducru, nipote di Louis Duluc, aggiunse il proprio nome, dando vita all'attuale maison. Dal 1988, la famiglia Maroteaux è proprietaria della tenuta, con Patrick Maroteaux che ha guidato significative innovazioni fino al 2017, anno in cui suo figlio François-Xavier ha assunto la direzione. Consapevole dell'importanza della sostenibilità, Château Branaire-Ducru ha ottenuto la certificazione ISO 14001 nel 2020 e il livello 3 della certificazione "Haute Valeur Environnementale" (HVE) nel 2017. Nel 2023, inoltre, ha ricevuto il label CSR "Cultivons Demain" (livello 2), integrando dimensioni sociali e ambientali nella sua strategia economica.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821