



ACQUISTATO IL .....

Duluc de Branaire-Ducru Saint-Julien 2020

2020



*Svinando*

## 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 arrostiti, grigliati, 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.

### 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.

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