

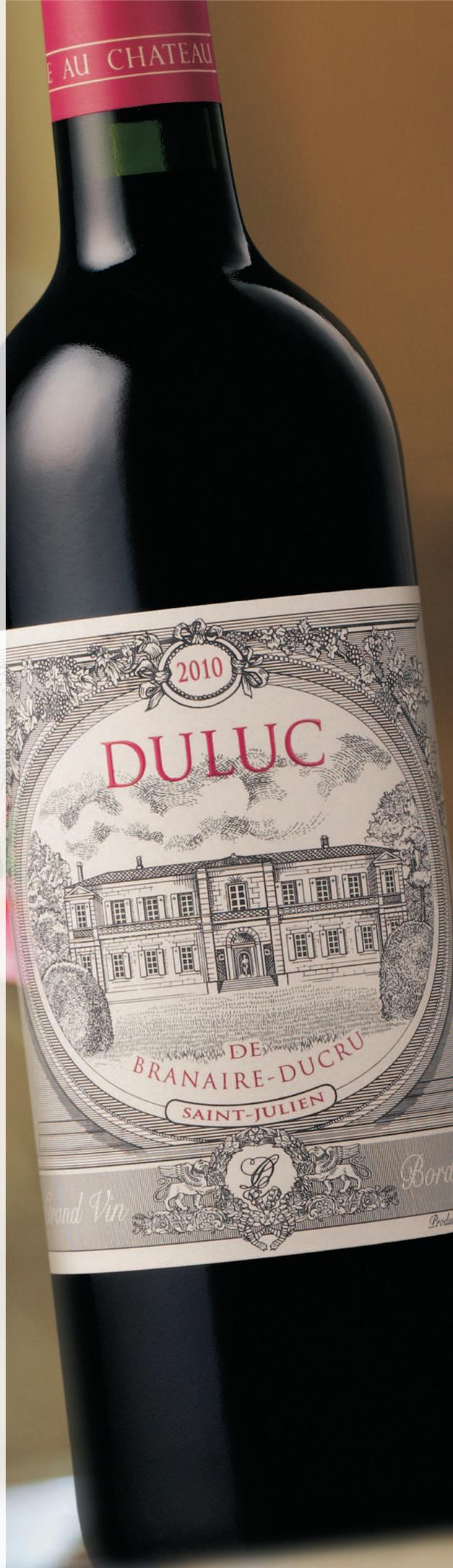
En 1725 Marie Braneyre, fille unique du fondateur de Branaire-Ducru, épouse Pierre du Luc, bourgeois de Bordeaux et Conseiller du Roi Louis XV. La famille de Pierre du Luc, second propriétaire, conserva la propriété pendant deux siècles.

Médocain avant tout, Duluc de Branaire-Ducru puise les caractères profonds de ses arômes dans un assemblage de 65% de cabernet sauvignon, 32% de merlot, 2% de petit verdot, 1% de cabernet franc.

La Revue du Vin de France  
Novembre 2012  
Note : 16/20

De belle facture, une bouche équilibrée et savoureuse, bien guidée par des tanins raffinés et fins. Très bel ensemble.

Wine Spectator  
James Molesworth 2013  
Note : 91 points  
Shows a little flash, with roasted mesquite and apple wood notes plating off each other, followed by a velvety core of plum sauce, currant confiture and Black Mission fig fruit. The sleek finish lets the fruit play out.  
Best from 2014 through 2025.



# DULUC

DE  
BRANAIRE-DUCRU

— 2010 —

## La seconde ambition du Château Branaire-Ducru

A Branaire-Ducru, l'exigence et l'expression d'un « style maison » s'appliquent aux deux étiquettes, à Branaire-Ducru pour le grand vin et à Duluc de Branaire-Ducru.

Les raisins aux plus forts potentiels se retrouvent généralement dans le grand vin. Les autres, parmi lesquels on trouve ceux qui proviennent des jeunes vignes de la propriété, profitent de la même attention et de la même minutie, pour construire la personnalité de Duluc de Branaire-Ducru.

Le climat généreux du millésime 2010 a réuni des conditions idéales pour exprimer un Duluc de Branaire-Ducru complexe, riche et raffiné, d'un superbe classicisme.

Il offre un nez au fruit épicé, riche d'une belle maturité. Une bouche profonde se développe sur des tanins d'une belle élégance. Précision et densité se marient dans une agréable fraîcheur.

La finesse de Duluc de Branaire-Ducru le rend presque accessible aujourd'hui, mais il pourra aussi accompagner, dans les 15 à 20 ans à venir, volailles, viandes blanches, viandes rouges grillées ou fromages doux.

Santé et plaisir !

Patrick MAROTEAUX  
(Février 2014)