

DULUC DE BRANAIRE-DUCRU

2012

Assemblage de Duluc de Branaire-Ducru

2012

54% de Cabernet Sauvignon

44% de Merlot

1% de Petit Verdot

1% de Cabernet Franc

Duluc de Branaire-Ducru 2012 offre un nez de fruits fins et expressifs.

Déjà très souple en bouche, il montre dès à présent tout le charme du millésime 2012. Son équilibre et sa structure bien construits permettent de le consommer avec plaisir dans les dix ans qui viennent.

Il pourra accompagner volailles, viandes blanches, viandes rouges grillées, charcuteries, poissons en sauce ou fromages doux.



SAINT-JULIEN

L'exigence et l'expression d'un «style maison» s'appliquent à la fois à Branaire-Ducru et à Duluc de Branaire-Ducru.

Une partie du vignoble ainsi que les jeunes vignes sont dédiés à l'élaboration de Duluc de Branaire-Ducru.

La vinification et l'élevage (12 mois en barriques de chêne français) sont réalisés dans le même esprit et avec la même attention que pour les raisins destinés à Branaire-Ducru.

2012 est un millésime assez tardif.

De fin juillet à fin septembre, l'été est beau et très sec (105 mm sur les 3 mois, dont 10 mm en août).

Le parcours hydrique est particulièrement qualitatif.

Quelques épisodes caniculaires rythment le mois d'août, mais le contraste fort entre températures diurnes et nocturnes en août et septembre est favorable à l'accumulation des anthocyanes et à la préservation de la fraîcheur aromatique des fruits.

Les vendanges s'étalent du 2 au 17 octobre.

Patrick MAROTEAUX
(Février 2016)

Château Branaire-Ducru

1 Chemin du Bourdieu - 33250 SAINT-JULIEN - FRANCE

Tél : +33 (0) 5 56 59 25 86

branaire@branaire.com - www.branaire.com