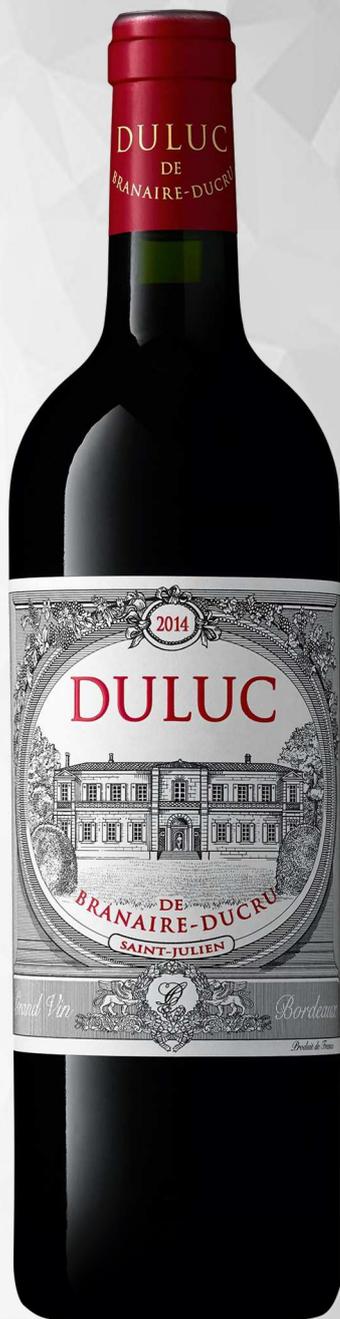


DULUC DE BRANAIRE-DUCRU 2014



Assemblage 2014

54% de Cabernet Sauvignon

43% de Merlot

1% de Cabernet Franc

2% de Petit Verdot

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.

CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

Après un hiver exceptionnellement doux, la vigne débourre avec près de 15 jours d'avance sur la moyenne décennale. Le printemps est humide et plutôt frais, la floraison bénéficie début juin de bonnes conditions thermiques. Le mois de juin doux et les bonnes précipitations printanières stimulent la croissance des vignes et le développement d'un beau feuillage. Les conditions humides demandent une vigilance particulière à ce moment de l'année. Hormis la deuxième quinzaine de juillet plus chaude, l'été montre des températures modérées.

Les précipitations sont dans la moyenne.

Les mesures réalisées sur le vignoble de Branaire-Ducru au début du mois de septembre montrent cependant, sur bon nombre de parcelles, des contraintes hydriques intéressantes.

A partir de la fin août, les conditions climatiques changent complètement, avec des températures très nettement supérieures à la moyenne.

L'ensoleillement de septembre est plus de 30% supérieur à la normale.

La sécheresse renforce rapidement les contraintes hydriques, favorables à la concentration des raisins, à l'affinement des tanins et à la maturation des pépins.

Les vendanges s'étalent du 24 septembre au 11 octobre.

- Date de mise en bouteille le 13 juin 2016 -

DÉGUSTATION

Duluc de Branaire-Ducru 2014 offre au nez de jolis fruits rouges bien mûrs, accompagnés de fines notes épicées.

La bouche est charnue d'une belle vivacité, sur des tannins croquants.

La finale de fruits frais montre une agréable longueur.

- Commentaire de dégustation fait le 20 février 2018 -

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



Château Branaire-Ducru | 1 chemin du Bourdieu 33250 Saint-Julien

Tél: +33 (0) 5 56 59 25 86 | www.branaire.com



DULUC DE BRANAIRE-DUCRU 2014



Blending 2014

54% Cabernet Sauvignon

43% Merlot

1% Cabernet Franc

2% Petit Verdot

Both our wines, Branaire-Ducru and Duluc de Branaire-Ducru, are made to express a distinctive "home style".

A part of the vineyard as well as the young vines are used to make Duluc de Branaire-Ducru.

The winemaking process and the ageing in barrels (12 months in French oak barrels) are made with the same spirit and careful attention to detail in order to elaborate Duluc de Branaire-Ducru.

WEATHER CONDITIONS OF THE VINTAGE

After an exceptionally mild winter, the bud burst came 15 days ahead of the 10 year average. Spring was wet and rather cool while the flowering in early June had good thermal conditions. The mild month of June and spring rainfall stimulated the growth of the vines and the development of beautiful foliage. Wet conditions required special attention at this time. Apart from a very warm second half of July, we had moderate temperatures with average precipitation.

In early September, the water measurements showed interesting constraints. From the end of August, the weather changed completely with above average temperatures and 30% more sunshine than normal.

Drought rapidly expanded water stress, adding to the concentration of grape tannins and refining and maturing the seeds.

The harvest spread from 24th September until 11th October.

- Date of bottling: June 13th 2016 -

TASTING

Duluc de Branaire Ducru 2014 offers beautiful ripe red fruits nose, with fine spicy notes.

The palate is fleshy and lively with crispy tannins.

A fresh fruits finish shows a pleasant length.

- Tasting note on February 20th 2018 -

To serve with poultry, white meat, grilled red meat, cured meats, fish in sauce or soft cheese.



Château Branaire-Ducru | 1 chemin du Bourdieu 33250 Saint-Julien

Tél: +33 (0) 5 56 59 25 86 | www.branaire.com

