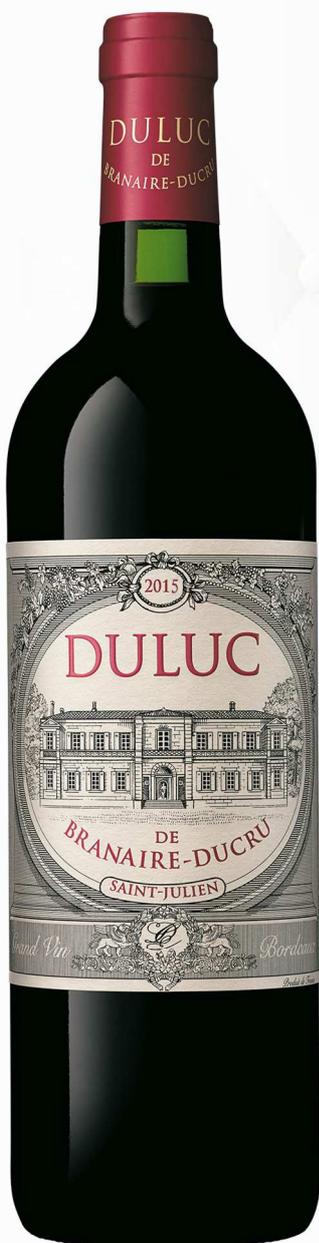


DULUC DE BRANAIRE-DUCRU 2015



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 utilisés pour élaborer le 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

Des températures d'hiver dans la moyenne et un mois de mars froid.

De bonnes températures sans précipitations pour la floraison de la vigne, au tout début juin, permettant son parfait déroulement.

À la fin juin, l'été devenant très chaud et très sec pour une longue période, les contraintes hydriques sont très significatives. Ces conditions rassemblées ont été favorables au chargement en tanins des pellicules, à l'évolution des pépins et à la dégradation des arômes végétaux.

A partir de la fin juillet, des pluies permettant une véraison homogène et rapide. Dès lors, les conditions thermiques restent plus classiques. Quelques jours de pluie ponctuent août. Il en est de même en septembre.

Les vendanges se sont déroulées dans de bonnes conditions entre le 18 septembre et le 8 octobre.

- Date de mise en bouteille le 6 juin 2017 -

DÉGUSTATION

Duluc de Branaire-Ducru 2015 offre aujourd'hui un nez expressif de fruits rouges mûrs, rehaussés de touches plus florales et d'un léger toast.

En bouche, le vin développe une structure élégante, d'une agréable souplesse. Il montre une réelle complexité de sensations fruitées, associée à une remarquable impression de fraîcheur.

La dégustation montre un vin très accessible à la finale d'une très belle pureté.

ASSEMBLAGE 2015

53% Cabernet Sauvignon

44% Merlot

1% Cabernet Franc

2% Petit Verdot

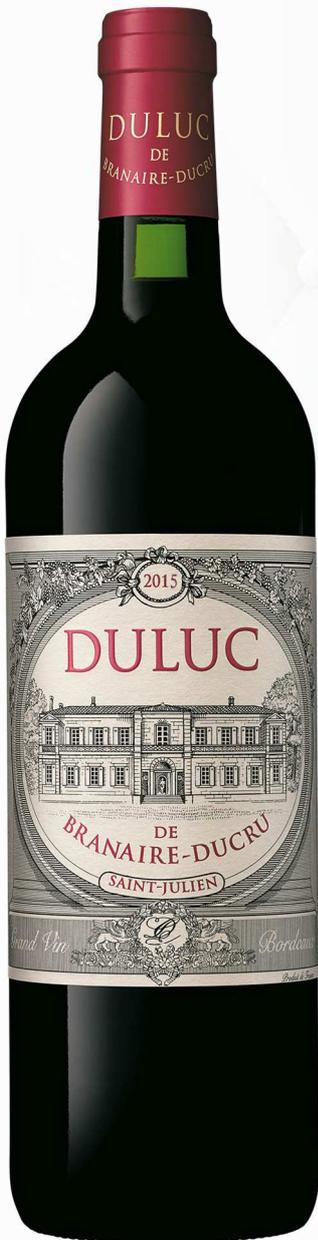


Château Branaire-Ducru | 1 chemin du Bourdieu 33250 Saint-Julien

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



DULUC DE BRANAIRE-DUCRU 2015



BLENDING 2015

53% Cabernet Sauvignon
44% 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

Winter temperatures were in the average but March was cold.

Good temperatures without precipitations during the flowering at the beginning of June allowed a perfect development of flowers.

At the end of June, summer started in very warm and dry conditions. This situation lasted for a long period. The water stress for the vines was very significant. All those conditions enabled the skins to gain tannins, the seeds to develop and the vegetal aromas to disappear.

From the end of July, rain allowed a homogeneous and fast veraison. From then, the temperature conditions remained more standard. We had a few days of rain in August and September.

The harvest took place mostly in good conditions from September 18th to October 8th.

- Bottling date: June 6th 2017 -

TASTING

Duluc de Branaire-Ducru offers today an expressive ripe red fruits nose, enhanced by a floral touch and light toast.

The wine develops an elegant structure, a pleasant suppleness on the palate. Showing a real complexity of fruity sensations, associated with a remarkable freshness.

The tasting shows a very accessible wine with a beautiful pure finish.



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

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

