



DULUC DE BRANAIRE DUCRU

PRODUIT

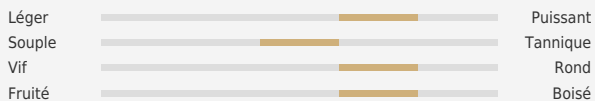
Issu des jeunes vignes du domaine, ce second vin conjugue finesse et accessibilité. Au nez, il déploie des arômes de fruits rouges et noirs mûrs, de vanille douce, et subtilement de sous-bois et café.

En bouche, l'attaque est ronde, les tanins sont déjà fondus et soyeux, l'ensemble développé sur une belle longueur élégante.

Il est vinifié et élevé dans le même esprit que le grand vin, pendant 12 mois en barriques de chêne français, afin de conserver l'expression du terroir.

Accessible à partir de quelques années après la récolte, tout en offrant un beau potentiel de garde selon le millésime.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	8 ans
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit verdot