

# Château Branaire - Ducru

Quatrième Grand Cru Classé 1855

## Saint-Julien 4<sup>ème</sup> Grand Cru Classé



**CÉPAGE:** Cabernet Sauvignon (70%), suivi du Merlot (22%), du Cabernet Franc (4%) et du Petit Verdot (4%)

**SOL:** Argileux

**VINIFICATION:** Réservoirs en acier inoxydable avec contrôle de la température. Taille des cuves adaptée à la taille des parcelles viticoles. Remplissage des réservoirs par gravité. Première cave moderne utilisant un système d'écoulement par gravité en 1991. Température de fermentation: 26-28°C.

**Durée de macération:** 3 semaines, déterminée par des dégustations et adaptée à chaque cuve

### DEGUSTATION:

**Œil:** couleur rubis foncé

**Nez:** Saveur de tabac, de cuir, de cèdre et de cerise noire.

**Bouche:** Complexe, riche et épicé avec des arômes de cèdre et de mine de crayon. Les tanins sont encore perceptibles, frais et ont une texture profonde.

Accompagne parfaitement de nombreux plats : veau, porc, bœuf, agneau, canard, gibier, poulet rôti, rôti, braisé, cuit et grillé.

**Alcool à la mise en bouteille:** 14%

**GRAPE VARIETY:** Cabernet Sauvignon (70%), followed by Merlot (22%), Cabernet Franc (4%) and Petit Verdot (4%)

**SOIL:** Clayey

**VINIFICATION:** Stainless steel tanks with temperature control. Size of the vats adapted to the size of the vineyard plots. Filling of tanks by gravity. First modern cellar using a gravity flow system in 1991.

Fermentation temperature: 26-28°C.

**Maceration time:** 3 weeks, determined by tasting and adapted to each tank

### DEGUSTATION:

**Eye:** dark ruby color

**Nose:** Flavor of tobacco, leather, cedar and black cherry.

**Palate:** Complex, rich and spicy with aromas of cedar and pencil lead. The tannins are still noticeable, fresh and have a deep texture.

Perfect with many dishes: veal, pork, beef, lamb, duck, game, roast chicken, roast, braised, cooked and grilled.

**Alcohol at bottling:** 14%