

Chateau Ducru-Beaucaillou 2-eme Grand Cru Classes
Вино Шато́ Дюкрю-Бокаю́ 2-м Гран Крю Классе́, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бордо, Сен-Жульен

Производитель: Chateau Ducru-Beaucaillou

Крепость: 13 % об.

Выдержка: 18 месяцев в дубовых бочках, часть из которых — новые

Сорт винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо

Цвет: темно-бордовый

Аромат: чистый, энергичный, с тонами черной вишни, черной смородины, бойзеновой ягоды и кедра, нотами лепестков розы, лаванды, мяты, сладких красных ягод и легкими пряными нюансами

Вкус: округлый, полный, с шелковистой текстурой, фруктовым ядром и мягкими танинами в долгом послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: блюда из красного мяса (баранина, говядина), блюда из белых грибов, сыры



Одноименная винодельня была основана в позапрошлом веке в аппеласьоне Сен-Жюльен, региона Бордо на юге Франции. Название Chateau Ducru-Beaucaillou переводится с французского языка как Замок прекрасной гальки, подразумевая богатую минералами гравийную почву виноградников поместья, придающую вкусу напитков особую округлость и гладкость текстуры. Спустя столетие после основания винодельческого дома, произведенное в здесь вино, по оригинальной официальной классификации провинции Бордо, было определено как одно из пятнадцати Deuxiemes Crus, в приблизительном переводе - «Второй виноградник», то есть на ступеньку уступающий Grand Cru. Купивший замок конце XVIII века Бертран Дюкрю к имени собственном добавил Beaucaillou, чтобы подчеркнуть превосходные качества терруара виноградных угодий. С тех пор технология изготовления вин непреклонно совершенствовалась и сегодня Chateau Ducru-Beaucaillou являются лучшими представителями элитных вин региона. В настоящее время замок, с роскошным видом на реку Жиронду, является частью недвижимой собственности семьи Боари, с грандиозными погребями. Владениями управляет Бруно Боари, превративший свое обиталище одновременно в главную контору управления огромным хозяйством, в котором только виноградники занимают площадь без малого 80 гектаров. Одна из особых тонкостей метода производства данного вина заключается в том, в ассамбляж основных сортов винограда Каберне Совиньон и Мерло включен придающий винам не особо распространенный сорт Пети Вердо, придающий винам глубокий фиолетовый цвет, фруктовый аромат и терпкость. Казалось бы, что эта мини доза не сможет иметь заметного значения, но ювелирность работы знаменитых винодельческих домов и заключается в аптечной взвешенности каждой составляющей.