



# Duluc de Branaire Ducru, 2018, A.O.P Saint-Julien, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Saint-Julien**

Cépages : **Cabernet Sauvignon - Merlot - Cabernet Franc - Petit Verdot**

Degré d'alcool : **14% vol**

Niveau de garde : **De 2 à 5 ans : Peut être conservé**



## La Dégustation

### Température de service

16°-18°

### Robe

Une robe rouge rubis élégante.

### Nez

Une belle complexité d'arômes de fruits rouges très fins, dont la pureté est renforcée par des arômes floraux élégants. À l'aération, des notes plus épicées enrichissent subtilement un ensemble qui montre une belle fraîcheur.

### Bouche

La bouche, très ronde dès l'attaque, offre un beau charnu et une souplesse déjà agréable. Elle se développe sur une trame tannique d'une grande finesse.

### Accords mets-vins

Barbecue, Viande rouge, Charcuterie, Gibier

# LE DOMAINE ET LA RÉGION



## Bordeaux

Le Saviez-vous ? La légende raconte que les cannelés sont nés grâce aux vins de Bordeaux. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les blancs d'œufs étaient utilisés pour le collage des vins ; une étape essentielle pour la stabilité et la conservation du vin... Mais que faire des jaunes ? Ce sont les religieuses du couvent des Annonciades à Sainte-Eulalie en Gironde qui les récupéraient pour en faire des gâteaux : les fameux cannelés.