

CHÂTEAU BRANAIRE DUCRU SAINT JULIEN GRAND CRU CLASSÉ

Médoc - França



93 Pontos Robert Parker

O primeiro proprietário que fundou Branaire Ducru foi Jean-Baptiste Braneyre. Como era o costume tradicional do dia em Bordéus, o proprietário deu a propriedade seu nom. Braneyre foi posteriormente alterado para Branaire. Agora, temos o nascimento de Branaire Ducru. Ou, pelo menos a parte Branaire. O nome do meio formal foi obtido através do casamento. Marie Braneyre casou Pierre de Luc que como você pode supor, deu-nos o Branaire Duluc. Levou quase 200 anos para a parte Ducru do nome de vinhos para fazer o seu caminho para o rótulo. Em 1875, sem descendentes diretos, Gustave Ducru, um parente mais distante assumiu a propriedade Medoc e acrescentou seu nome ao rótulo, que nos deu Chateau Branaire Ducru.



67% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 5% Petit Verdot e 4% Cabernet Franc

Teor Alcoólico: 13%

Vinificação: Maceração de 3 semanas, determinado por degustações e adaptado a cada tanque. Tanques de aço inoxidável com controle de temperatura. Temperatura de fermentação: 26°C a 28°C.



Envelhece 16 a 20 meses em barris de carvalho.

NOTAS DO ENÓLOGO



Cor vermelho profundo.



No nariz é rico e expressivo, mostra frutos vermelhos e aromas florais muito finos.



No paladar o vinho é denso e muito vivo e os taninos são muito precisos.



Temperatura de serviço a 18°C.
Decantar pelos menos 1 horas antes de servir.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br