



LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU

SAINT-JULIEN

2024

Notes de dégustation de notre maître de chai (Janvier 2025)

Expressif et aromatique, le bouquet révèle des arômes intenses de fruits noirs, cassis, mûre et cerise noire, soulignés par de délicates notes de réglisse, de clou de girofle et de gousse de vanille. En bouche, des tannins superposés et raffinés sculptent un profil élancé et linéaire, équilibré par une acidité vive qui apporte fraîcheur et tension, mettant en valeur la maîtrise et l'intensité ciblée du vin. Le fruit concentré s'exprime avec fluidité du début à la fin, pour s'achever sur une longue finale, marquée par la persistance des fruits noirs et de subtiles nuances minérales.

Vinification

Assemblage: 65% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot

Elevage: 12 mois

L'analyse révèle :

Ces données analytiques, basées sur le rapport du laboratoire, s'entendent au prélèvement à date précise. Elles sont susceptibles d'évolution au cours de l'élevage.

D°	13,75%
Anthocyanes	872
pH	3.7
IPT	80
Tannins	5.6g/L

Caractéristiques du millésime :

Météo: La campagne 2024 a débuté par un hiver doux et humide, entraînant un débourrement précoce dès le 25 mars. Le printemps, marqué par des pluies persistantes et une forte humidité, a intensifié la pression du mildiou et nécessité un travail minutieux à la vigne. La floraison, autour du 6 juin, a été légèrement retardée par des conditions fraîches qui ont perduré jusqu'à la fin du mois. L'été a offert des conditions idéales pour la maturation : un temps chaud et sec, de fortes amplitudes thermiques et un déficit hydrique marqué ont favorisé le développement phénolique. La véraison a débuté lentement vers le 20 juillet, ponctuée de deux courtes vagues de chaleur, tandis que les nuits fraîches ont intensifié la couleur et les arômes. L'accumulation de sucres est restée modérée, tandis que l'acidité est demeurée élevée, préservant l'équilibre et la fraîcheur. Le mois de septembre a apporté 136 mm de pluie, augmentant la pression du botrytis, mais le retour d'un temps plus sec et stable en fin de mois et jusqu'en octobre a permis d'achever la maturation dans de bonnes conditions. Le Merlot a été récolté rapidement pour préserver son intégrité, tandis que le Cabernet Sauvignon a pleinement bénéficié de la douceur tardive pour atteindre une maturité complète et raffinée. Une vendange précise, conduite parcelle par parcelle, a permis de récolter des fruits d'une grande pureté, dotés de tension et d'un beau potentiel de garde.

Vendanges: du 23 septembre au 8 octobre