



# Château Branaire Ducru

Bordeaux, Frankrijk

**KLIMAAT & TERROIR:** Een zeeklimaat met (tegenwoordig) vaak warme zomers en milde winters. Het weer kan grillig zijn. De bodem bestaat uit kiezels, zand en klei.

**VINIFICATIE:** De druiven van ieder perceel van het domein worden afzonderlijk gevinifieerd in temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks tussen de 26 en 28 graden. De wijn rijpt 16 tot 20 maanden in eikenhouten vaten, waarvan 65% nieuw eiken.

**DRUIVEN:** cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot

**GEUR & SMAAK:** Intens bouquet van rood en zwart fruit, complex met mooie structuur in de mond, krachtig en tegelijkertijd elegant in de afdronk.

**SERVEERSUGGESTIE:** Heerlijk bij een omelet met truffel, eendenborst, duif of een kruidige lamsschotel.



Château Branaire-Ducru ligt in de appellatie Saint-Julien en verwierf de vierde cru status bij het classificatiesysteem in 1855. Het château zelf ligt aan de zuidelijke grens van het gebied, maar heeft wijngaarden door heel Saint-Julien. Het domein beschikt over 50 ha en deze zijn aangeplant met cabernet sauvignon 70% , merlot 22% , cabernet franc 4% en petit verdot 4%. De wijngaarden zijn gemiddeld 35 jaar oud. In 1680 werd Jean-Baptiste Braneyre eigenaar van het domein en de familie heeft de traditie van het wijnmaken voortgezet. Vandaag staat het château onder leiding van Jean-Dominique Videau die expressieve wijnen produceert, krachtig en tegelijkertijd elegant.