



## GRANDE RESERVE LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU 2014

### Notes de dégustation du Maitre de Chai (Janvier 2017)

- **Qualité** : ★★★★★ (très bon)
- **Robe** : belle robe rouge satin
- **Nez** : nez expressif qui présente des notes de vanille, d'encre sèche et de fruit noir.
- **En bouche** : complexe, onctueux, ensemble hyper séduisant, très belle persistance. Une caresse sensuelle !

### Caractéristiques du millésime

- **Météo** : après un printemps moyen (sauf en fin de floraison, début juin) et un cœur d'été médiocre (hormis une passe caniculaire à 36°2 le 17 juillet) ... à la fin août, notre moral était en berne. Et puis, en septembre-octobre, des phases anticycloniques se sont succédées, nous permettant - de manière quasi inespérée - de boucler idéalement le cycle !
- **Vendanges** : les vendanges se sont déroulées sur plus de 3 semaines (**25 septembre – 15 octobre**) afin de récolter chaque parcelle à son optimum de maturité...environ 120 jours après la floraison, un record historique (comparé à l'académique 110) !

### Assemblage du millésime 2014

- **60%** Cabernet-Sauvignon
- **35%** Merlot
- **5 %** Petit Verdot

### Conseils de service

- **Conseil de garde**: il peut se déguster dès à présent mais se révélera davantage après un ou deux ans.
- **Température de service** : entre 16°C et 18°C.
- **Décantage** : deux heures avant le service.

★ : médiocre
★★ : moyen
★★★ : bon
★★★★ : très bon
★★★★★ : excellent
★★★★★★ : mythique