



LA CROIX DUCRU- BEAUCAILLOU 2015

Notes de dégustation du Maitre de chai (Septembre 2018)

- **Qualité** : ★★★★★ (excellent)
- **Robe** : carmin violet
- **Nez** : puissant, serré, fruits noirs confits
- **En bouche** : magistrale structure, belle rondeur, grain de tanin très poli, finale éblouissante, remarquable longueur.

Caractéristiques du millésime

- **Météo** : 2015 est classé comme l'un des étés les plus chauds de l'histoire en termes de degrés et d'heures d'ensoleillement accumulés sur la période. Dans les faits, contrairement à 2003 par exemple, il n'y a pas eu en 2015 de période caniculaire à Bordeaux. En réalité, tout au long de l'été depuis le 1^{er} juin, de longues périodes de beau temps chaud et sec se sont succédées, entrecoupées d'épisodes pluvieux salutaires. Pour autant, la chaleur nocturne (variable essentielle à la caractérisation de la canicule), est restée modérée sur toute la période.
- **Vendanges** : les vendanges ont débuté par la récolte des Merlots le **21 septembre** pour se finir, autour du Château, le **25**. Le ramassage des Cabernets Sauvignons a débuté le **1^{er} Octobre**. L'ensemble de la récolte était en cuves au soir du **6 octobre**.

Assemblage du millésime 2015

- **52 %** Cabernet-Sauvignon
- **45 %** Merlot Noir
- **3 %** Petit Verdot

Conseils de service

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

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