

 샤또 브라네르 뒤크뤼
 シャトー・ブラネール・デュクリュ
 Шато Бранэр Дюкрю

Address / Adresse
 33250 Saint-Julien
 Tel. +33 (0)5 56 59 25 86
 Fax +33 (0)5 56 59 16 26
 www.branair.com
 branair@branair.com

Visits / Visites
 Monday to Saturday, by appointment only
 / Sur rendez-vous du lundi au samedi

Director / Administrateur
 Patrick Maroteaux, President and
 Jean-Dominique Videau, managing director /
 Patrick Maroteaux, Président
 et Jean-Dominique Videau, Directeur

Appellation
 Saint-Julien

Area under vine / Surface
 50 hectares

Production
 280,000 bottles / 280 000 bouteilles

Soil / Géologie
 Médoc gravel /
 Graves Médocaines

Grape varieties / Cépages
 70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot,
 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Ageing / Elevage
 Traditional, in barrel /
 Traditionnel, en barriques

Second wine / Second vin
 Duluc de Branaire-Ducru



Château Branaire-Ducru

Cru Classé en 1855



Records of the Branaire-Ducru estate go back to the 17th century and the château was classified a fourth top growth in 1855. Château Branaire-Ducru currently

has fifty hectares of vines, mostly old Cabernet Sauvignon, located in the commune of Saint-Julien. The wine is outstandingly elegant, with a highly individual flavour typical of the finest that its prestigious appellation can offer.

Since 1991, the wine has been made in a state-of-the-art vatroom using gravity flow. This enables the grapes to be handled with the utmost care in order to bring out the pure taste that expresses the quality of the vineyard. The wine is château-bottled after traditional ageing in oak barrels. Branaire-Ducru has a second wine, Duluc de Branaire-Ducru, which is primarily made from young vines.

Connu depuis le XVII^{ème} siècle et classé quatrième cru en 1855, le Château Branaire-Ducru compte cinquante hectares de vignes, situés sur la commune de Saint-Julien. Principalement composé de vieux Cabernets Sauvignons, le vignoble produit un vin de caractère exceptionnel, élégant et très typé, illustrant parfaitement le charme de sa prestigieuse appellation. Depuis 1991, la vinification s'effectue dans un cuvier fonctionnant par gravité, pour préserver l'intégrité des baies de raisin et la pureté des saveurs du terroir de Branaire-Ducru. Après l'élevage traditionnel en fûts de chêne, le vin est mis en bouteille au château. Le Château Branaire-Ducru possède un second vin, Duluc de Branaire-Ducru, dont l'assemblage est composé pour une majorité des plus jeunes vignes.