



Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Classique de St-Julien

Description:

Un Bordeaux élégant issu de la prestigieuse appellation St-Julien, qui séduit par sa structure harmonieuse et son grand potentiel de maturité.

Profil aromatique:

Bouquet opulent, de pastilles de myrtille, de pétales de rose séchés et de jus de sureau. Bouche complexe et soyeuse, racée et nerveuse, avec des tannins serrés et un corps musclé. Astringence légèrement sablonneuse dans la finale rigoureuse et ferme aux nuances de myrtille, de cassis et de graphite.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	St-Julien
Producteur:	St-Julien AOC
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	2030-2055
N° article:	0471123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Beychevelle

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: France

Notation: Antonio Galloni 94-96/100, Decanter 94/100,
Jane Anson 94/100, Jeb Dunnuck 93-96/100,
Jean-Marc Quarin 94/100, James Suckling
95/100, Neal Martin 92-94/100, Parker
93-94/100, Vinum 95/100, WeinWisser 18/20

A boire: 2030-2055

Vol. alcool: 13.5%

Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.