



Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC, Second vin du Château Beychevelle

Un second vin de premier ordre

Description:

Le second vin du Château Beychevelle séduit par sa finesse et son caractère, et n'a quasiment rien à envier au premier vin du domaine. L'Amiral a un bon potentiel de garde, mais révèle son caractère très rapidement. Il est vinifié par la même équipe que «son grand frère», et la sélection des raisins est tout aussi rigoureuse.

Profil aromatique:

Grenat pourpre profond avec des reflets rubis. Bouquet envoûtant de griottes mûres, de tabac du Brésil et de poivre de Tasmanie, avec des touches de gelée de sureau, de cuir et de clous de girofle. Structuré et souple en bouche, tannins en soutien, extrait légèrement granuleux et corps bien charpenté. Astringence légèrement farineuse dans la finale concentrée aux arômes de cerises sauvages fraîchement cueillies et de cassis.

Va bien avec:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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

Appellation: St-Julien

Producteur: Second vin du Château Beychevelle

Fabrication: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 13.5%

Raisins: 51% Merlot, 49% Cabernet Sauvignon

N° article: 0922223

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC
Second vin du Château Beychevelle

Pays d'origine:	France
Classifications:	Score 18.5/20
Raisins:	51% Merlot, 49% Cabernet Sauvignon
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	12 Mois en Barrique
Teneur en alcool:	13.5%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.