



## Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Classique de St. Julien

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

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.

**Servierempfehlung:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** St-Ju

**Produzent:** St-Julien AOC

**Vol. alcool:** 13.5%

**Artikelnummer:** 0471115

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Beychevelle

4e Cru Classé  
St-Julien AOC

|                     |                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | France                                                                                                                                                     |
| <b>Notation:</b>    | James Suckling 94/100, Parker 93/100                                                                                                                       |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.5%                                                                                                                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de<br>le décanter. |