



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:

Pourpre-grenat aux reflets violets. Des notes de malt et de baies des bois rehaussent le bouquet capiteux, aux nuances de gelée de fruits rouges. Bouche charnue et mûre, d'une bonne fraîcheur. Jus de griottes dans la longue finale gourmande et aromatique.

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%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Beychevelle

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 94+/100, James Suckling 93/100, WeinWisser 17.5/20
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2040
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	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.