



## Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Cette année également au sommet !

**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 extrêmement foncé, centre noir, disque lilas tendre. Bouquet concentré de violette, de cassis frais et de bois noble, puis de tabac brésilien et de pastilles au chocolat. La bouche est riche, douce et charnue avec des tannins serrés et un corps bien formé. Finale compacte où les arômes de baies noires se marient aux touches minérales.

**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

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** 2027-2047

**Cépage(s):** 51% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0471120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Beychevelle

4e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Jeb Dunnuck 97/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 96/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 93/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18/20
<b>Cépage(s):</b>	51% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot
<b>A boire:</b>	2027-2047
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	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.