



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: 13.0%

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471188

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Beychevelle

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: France
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Vol. alcool: 13.0%
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.