



## Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Bouche sublime, concentré, mais sachant toutefois faire preuve d'élégance, finale e

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Pourpre profond, lilas sur le disque. Les baies rouges et noires marquent le bouquet très concentré, sur des nuances de pulpe de framboise et de bois de rose, puis de thé aux fruits et de tabac blond. Corps très serré aux tannins denses, avec des traces de graphite et de genièvre. Un concentré de puissance, qui s'agrippe et ne lâche plus dans cette longue finale !

#### 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-Emi

**Produzent:** St-Emilion AOC

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2042

**Cépage(s):** 87% Merlot, 13% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0562712

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse

1er Grand Cru Classé B  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Parker 93-95+/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 91-94/100  
**Cépage(s):** 87% Merlot, 13% Cabernet Franc  
**A boire:** jusqu'en 2042  
**Vol. alcool:** 14.0%  
**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.