



Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC, Second vin du Château Beychevelle

Un second vin de premier ordre

Beschreibung:

Le second vin du Château Beychevelle séduit par sa finesse et son caractère, et n'a quasiment rien à envier au premier vin du domaine. L'Amiral a un bon potentiel de garde, mais révèle son caractère très rapidement. Il est vinifié par la même équipe que son «grand frère», et la sélection des raisins est tout aussi rigoureuse. Un colosse parfait pour accompagner les viandes braisées ou les fromages à pâte dure.

Degustationsnotiz:

Grenat profond, disque rubis. Bouquet intense de baies noires, de poivre du Sichuan et de tabac brun, sur de délicates notes de livèche, de cuir et de clous de girofle. En bouche, il est élégant, avec des tannins soutenus, un extrait mûr et un corps moyen. Cerise sauvage, cassis et délicate astringence farineuse dans la finale serrée.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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: Second vin du Château Beychevelle

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 63% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0922218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC
Second vin du Château Beychevelle

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnock 93/100, James Suckling 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	63% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 5% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrrique
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.