



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.

Degustationsnotiz:

Grenat pourpre profond aux reflets rubis. Bouquet envoûtant de griottes mûres, de tabac brésilien et de poivre des montagnes de Tasmanie, viennent ensuite des notes de gelée de sureau, de cuir et de clous de girofle. Belle structure dans la bouche tendre, aux tannins soutenus et légèrement granuleux, corps musclé. Délicats arômes de cerises sauvages fraîchement cueillies et de cassis dans la finale à l'astringence à peine farineuse.

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 2035

Cépage(s): 68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot

Artikelnummer: 0922219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC
Second vin du Château Beychevelle

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
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.