



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 avec des reflets rubis. Bouquet envoûtant de griottes mûres, de tabac du Brésil et de poivre de Tasmanie, avec des touches de gelée de sureau, de cuir et de clous de girofle. Structuré et souple en bouche, tannins en soutien, extrait légèrement granuleux et corps bien charpenté. Astringence légèrement farineuse dans la finale concentrée aux arômes de cerises sauvages fraîchement cueillies et de cassis.

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: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2036

Cépage(s): 62% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot

Artikelnummer: 0922221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC
Second vin du Château Beychevelle

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	62% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot
A boire:	jusqu'en 2036
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
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.