



2017 Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Note de dégustation:

Pourpre-grenat aux reflets violets. Des notes de malt et de baies des bois rehaussent le bouquet capiteux, aux nuances de gelée de fruits rouges. Bouche charnue et mûre, d'une bonne fraîcheur. Jus de griottes dans la longue finale gourmande et aromatique.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Julien
Producteur:	Château Beychevelle
Notation(s):	Parker 94+/100, WeinWisser 17.5/20, James Suckling 93/100
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Référence:	0471117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Beychevelle

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 94+/100, WeinWisser 17.5/20, James Suckling 93/100
Cépage(s): 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Vol. alcool: 13.5 %
Service: 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.