



2019 Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Note de dégustation:

Violet presque noir, saturé au centre. Bouquet concentré avec du jus de sureau et une saveur de cassis, en arrière nez du tabac blond et des notes de lilas. En bouche, il est élégant, avec une texture soyeuse et des tannins en soutien, associés à un caractère légèrement nerveux, ce qui lui permet de conserver sa finesse. La finale aromatique est composée de baies bleues, de tabac brésilien et d'un extrait légèrement granuleux.

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):	James Suckling 96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 92–94/100, Decanter 94/100, Falstaff 95/100
Eleavage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	49% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Référence:	0471119

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): James Suckling 96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 92–94/100, Decanter 94/100, Falstaff 95/100
Cépage(s): 49% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
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.