



## 2015 Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Julien
<b>Producteur:</b>	Château Beychevelle
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 94/100, Parker 93/100
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Référence:</b>	0471115

## 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 94/100, Parker 93/100  
**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.