



2020 Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Cette année également au sommet !

Note de dégustation:

Pourpre extrêmement foncé, centre noir, disque lilas tendre. Bouquet concentré de violette, de cassis frais et de bois noble, puis de tabac brésilien et de pastilles au chocolat. La bouche est riche, douce et charnue avec des tannins serrés et un corps bien formé. Finale compacte où les arômes de baies noires se marient aux touches minérales.

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):	Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 93/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 96/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	51% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot
Référence:	0471120

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):	Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 93/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 96/100
Cépage(s):	51% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot
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 déguster.