



## 2021 Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Classique de St-Julien

**Note de dégustation:**

Bouquet intense de cerise noire mûre et de gelée d'airelles, sur des touches de menthe marocaine fraîche et de somptueuses notes de lilas. Bouche douce et intense, avec un extrait sablonneux, des tannins serrés et un corps nerveux. La finale concentrée révèle de beaux arômes de cerise sauvage, d'estragon, de pâte d'olive, sur une délicate astringence et une belle note salée. Beau potentiel !

**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 91–94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92–94/100,  
James Suckling 91–92/100, Neal Martin 91–93/100, WeinWisser  
18/20

**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Apogée:** 2027–2047  
**Cépage(s):**  
**Référence:** 0471121

## 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 91–94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92–94/100, James Suckling 91–92/100, Neal Martin 91–93/100, WeinWisser 18/20  
**Cépage(s):** 2027–2047  
**Apogée:** 13.5 %  
**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.