



## 2019 Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC, Second vin du Château Beychevelle

Un second vin de premier ordre

### Description:

Le second vin du Château Beychevelle séduit par sa finesse et son caractère, et n'a quasiment rien à envier au premier vin du domaine. L'Amiral a un bon potentiel de garde, mais révèle son caractère très rapidement. Il est vinifié par la même équipe que son «grand frère», et la sélection des raisins est tout aussi rigoureuse.

### Note de dégustation:

Grenat pourpre profond aux reflets rubis. Bouquet envoûtant de griottes mûres, de tabac brésilien et de poivre des montagnes de Tasmanie, viennent ensuite des notes de gelée de sureau, de cuir et de clous de girofle. Belle structure dans la bouche tendre, aux de tannins soutenus et légèrement granuleux, corps musclé. Délicats arômes de cerises sauvages fraîchement cueillies et de cassis dans la finale à l'astringence à peine farineuse.

### Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### 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>    | Jeb Dunnuck 92/100, Score 18/20    |
| <b>Elevage:</b>        | en Barrique                        |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle                     |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.5 %                             |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2035                      |
| <b>Cépage(s):</b>      | 68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot |
| <b>Référence:</b>      | 0922219                            |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Amiral de Beychevelle**

St-Julien AOC

Second vin du Château Beychevelle

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Origine:</b>     | France   |
| <b>Notation(s):</b> | Jeb Dunnuck 92/100, Score 18/20  |
| <b>Cépage(s):</b>   | 68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot   |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2035  |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle   |
| <b>Elevage:</b>     | en Barrique  |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.5 %   |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le<br>décanter. |