



2020 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.

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.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Julien
Producteur:	Château Beychevelle
Notation(s):	Jeb Dunnuck 91–93/100, Score 18/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	62% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Référence:	0922220

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC

Second vin du Château Beychevelle

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 91–93/100, Score 18/20
Cépage(s):	62% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 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.