



## 2022 Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Un second vin de premier ordre

**Note de dégustation:**

Bouquet délicat, gelée de myrtilles, jus de griottes et violettes séchées. Bouche onctueuse, racée et nerveuse, tannins serrés et corps musclé. La finale concentrée et aromatique s'accompagne de nuances de mousse d'airelles, de graphite et de nectar de groseille. Il peut encore évoluer.

**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 95–97/100, James Suckling 94–95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 17.5+/20  
**Référence:** 0471122

## 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 Dunnock 95–97/100, James Suckling  
94–95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser  
17.5+/20

**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.