



2021 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 avec des reflets rubis. Bouquet envoûtant de griottes mûres, de tabac du Brésil et de poivre de Tasmanie, avec des touches de gelée de sureau, de cuir et de clous de girofle. Structuré et souple en bouche, tannins en soutien, extrait légèrement granuleux et corps bien charpenté. Astringence légèrement farineuse dans la finale concentrée aux arômes de cerises sauvages fraîchement cueillies et de cassis.

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):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	62% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot
Référence:	0922221

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):	Score 18/20
Cépage(s):	62% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
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 décanner.