



2014 Château Beau-Séjour Bécot

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

«Ce St-Émilion est un incontournable» Neal Martin

Note de dégustation:

Pourpre-grenat saturé, profond au centre, reflets lilas sur le disque. Bouquet compact et intense dévoilant un joli fruit et de délicates notes poivrées. En bouche, cet échantillon (sur barrique neuve) présente une note marquée de noix de coco. Ce Beau-Séjour Bécot n'écrase pas de sa puissance, mais il est également moins masculin qu'on a déjà pu le connaître.

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-Emilion & Satellites
Producteur:	Château Beauséjour Bécot
Notation(s):	Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 93/100, Antonio Galloni 92/100, James Suckling 90–91/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	87% Merlot, 9% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc
Référence:	0438314

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Beau-Séjour Bécot

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 93/100, Antonio Galloni 92/100, James Suckling 90–91/100
Cépage(s):	87% Merlot, 9% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	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.