



2024 Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Une valeur sûre de la rive gauche

Description:

Les vendanges manuelles, le tri minutieux des raisins et l'égrappage des baies sont des pratiques standard au Château Beychevelle - dans un millésime pas facile comme 2024, cela vaut évidemment son pesant d'or. Grâce à un effort important, les pluies parfois abondantes de Saint Julien ont pu être bien absorbées et ont donné naissance à un vin impressionnant. L'assemblage de Beychevelle se compose de 55 % de cabernet sauvignon, 42 % de merlot et 3 % de petit verdot, le tout élevé à 60 % en barriques neuves. Un vin enchanteur au bouquet délicieusement fruité, au palais riche à la texture crémeuse et à l'extrait mûr ainsi qu'à la finale aromatique.

Note de dégustation:

Bouquet enchanteur, myrtille des Alpes juteuse, parfum de lilas et jus de sureau frais. Une bouche riche à la texture crémeuse, une richesse d'extraits délicieusement mûrs, un corps serré et une race équilibrée. La finale aromatique et concentrée est épicée de cassis.

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):	James Suckling 94–95/100, Falstaff 93/100, Jeb Dunnuck 92–94+/100, Score 19/20, Vinum 94/100
Apogée:	2030–2060
Cépage(s):	
Référence:	0471124

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): James Suckling 94–95/100, Falstaff 93/100, Jeb
Dunnuck 92–94+/100, Score 19/20, Vinum
94/100
Cépage(s): 2030–2060
Apogée:
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.