



Château Beau-Séjour Bécot

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

\\"Questo St-Émilion è un must\\" - Neal Martin

Descrizione:

Profilo aromatico:

Porpora intenso, saturo al centro, con riflessi granati sul disco. Bouquet dolce e coinvolgente di ribes nero e mora, con una nota di vaniglia nel retrogusto. Corposo, con un estratto concentrato e saturo e un finale persistente. Meglio che mai, ma sempre con carattere. Magnificamente riuscito.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Numero articolo: 0438315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Beau-Séjour Bécot

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 95/100, James Suckling 95/100, Parker 95/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2045
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.