



Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

St-Julien Classico

Descrizione:

Un elegante Bordeaux della rinomata denominazione St-Julien che colpisce per la sua struttura armoniosa e il suo potenziale di invecchiamento.

Profilo aromatico:

Bouquet opulento di pastiglie di mirtillo, petali di rosa essiccati e succo di sambuco. Complesso e setoso al palato, impetuoso e nervoso, con tannini stretti e un corpo muscoloso. Astringenza leggermente sabbiosa nel finale rigoroso e deciso con note di mirtillo, ribes nero e grafite.

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-Julien

Produttore: St-Julien AOC

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2030-2055

Numero articolo: 0471123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Beychevelle

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Antonio Galloni 94-96/100, Decanter 94/100, Jane Anson 94/100, Jeb Dunnuck 93-96/100, Jean-Marc Quarin 94/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 92-94/100, Parker 93-94/100, Vinum 95/100, WeinWisser 18/20
Da bere: 2030-2055
Vol. alcolici: 13.5%
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.