



Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

"Le migliori condizioni per uno sviluppo armonioso nel corso di decenni" (Jeb Dunnwald)

Descrizione:

Lo Château Beychevelle è uno dei grandi classici del Médoc. La famosa nave sull'etichetta ricorda la lunga storia dello château, il cui nome si fa risalire all'espressione Baisse Voile – "battere le vele". Tipica di Beychevelle, l'annata 2025 è già estremamente armoniosa in gioventù, con un frutto chiaro e preciso e tannini fini e setosi di notevole maturità. Nonostante la sua concentrazione, il vino conserva l'eleganza e la finezza che lo hanno reso per decenni uno dei più affascinanti ed eleganti rappresentanti di Saint-Julien. Allo stesso tempo, la sua struttura, il suo equilibrio e la sua freschezza gli conferiscono le migliori condizioni per uno sviluppo armonioso per molti decenni.

Profilo aromatico:

Bouquet delicato, contorni di bacche rosse, dragoncello e tè alla rosa canina raffreddato. Palato compatto e succoso, con struttura tannica a trama fitta, estratto fine e sabbioso, corpo medio. Contorni di mirtillo e astringenza fine e carnosa abbinati a una delicata amarezza nel finale concentrato.

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

Da bere: 2030-2055

Numero articolo: 0471125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Beychevelle

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 96-98/100, James Suckling 95-96/100, WeinWisser 17.5+/20
Da bere:	2030-2055
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.