



Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC, Second vin du Château Beychevelle

Un secondo vino di prima qualità

Descrizione:

Il secondo vino di Château Beychevelle è seducente per finezza e carattere e non ha praticamente nulla da invidiare al primo vino della tenuta. L'Amiral ha un buon potenziale di invecchiamento, ma rivela il suo carattere molto rapidamente. È vinificato dallo stesso team del "suo fratello maggiore" e la selezione delle uve è altrettanto rigorosa.

Profilo aromatico:

Colore granato intenso con riflessi rubino. Un incantevole bouquet di marasche mature, tabacco brasiliano e pepe della Tasmania, con note di gelatina di sambuco, cuoio e chiodi di garofano. Al palato è strutturato e morbido, con tannini sostenuti, estratto leggermente granuloso e un corpo ben strutturato. Astringenza leggermente farinosa nel finale concentrato, con aromi di ciliegie selvatiche appena raccolte e ribes nero.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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

Denominazione: St-Julien

Produttore: Second vin du Château Beychevelle

Produzione: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5%

Uva: 51% Merlot, 49% Cabernet Sauvignon

Numero articolo: 0922223

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC
Second vin du Château Beychevelle

Paese di origine: Francia
Valutazioni: Score 18.5/20
Uva: 51% Merlot, 49% Cabernet Sauvignon
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: 12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 13.5%
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.