



## Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

St. Julien Classico

### **Beschreibung:**

Un elegante Bordeaux della prestigiosa denominazione St-Julien, con una struttura armoniosa e un grande potenziale di maturazione.

### **Degustationsnotiz:**

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.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** St-Ju

**Produrent:** St-Julien AOC

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Artikelnummer:** 0471115

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Beychevelle

4e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Parker 93/100
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.