



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:

Viola quasi nero, saturo al centro. Bouquet concentrato con succo di sambuco e aroma di ribes nero, con tabacco biondo e note di lilla nel retrogusto. Al palato è elegante, con una consistenza setosa e tannini sostenuti, uniti a un carattere leggermente nervoso, che gli permette di mantenere la sua finezza. Il finale aromatico è composto da bacche blu, tabacco brasiliano e un estratto leggermente granuloso.

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

Produzent: St-Julien AOC

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 49% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Beychevelle

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 92-94/100, Decanter 94/100, Falstaff 95/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 94/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	49% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	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.