



Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Anche quest'anno al top!

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Porpora estremamente scuro, centro nero, disco lilla tenue. Bouquet concentrato di violette, ribes nero fresco e legni nobili, seguito da tabacco brasiliano e pastiglie di cioccolato. Al palato è ricco, morbido e carnoso, con tannini stretti e un corpo ben formato. Finale compatto in cui gli aromi di bacche scure si combinano con tocchi minerali.

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

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2027-2047

Varietà d'uva: 51% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0471120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Beychevelle

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 97/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 96/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 93/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	51% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot
Da bere:	2027-2047
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.