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 intenso di amarena matura e gelatina di mirtilli rossi, con note di menta fresca marocchina e sontuose note di lillà. Al palato è dolce e intenso, con estratto sabbioso, tannini stretti e un corpo tagliente. Il finale concentrato rivela deliziosi aromi di ciliegia selvatica, dragoncello, pasta di olive, oltre a una delicata astringenza e a una bella nota salata. Grande potenziale!
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
Vol. alcolici:	13.5%
Da bere:	2027-2047
Artikelnummer:	0471121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Beychevelle

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 91–94/100, Antonio Galloni 92–94/100, James Suckling 91–92/100, Neal Martin 91–93/100, WeinWisser 18/20
Da bere:	2027-2047
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.