



2018 Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC, Second vin du Château Beychevelle

Un secondo vino di prima qualità

Descrizione del vino:

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. Un colosso perfetto per accompagnare brasati o formaggi a pasta dura.

Nota di degustazione:

Granato intenso, disco rubino. Intenso bouquet di bacche nere, pepe di Sichuan e tabacco marrone, con delicate note di levistico, cuoio e chiodi di garofano. Elegante al palato, con tannini sostenuti, estratto maturo e corpo medio. Ciliegia selvatica, ribes nero e delicata astringenza farinosa nel finale serrato.

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Julien
Produttore:	Château Beychevelle
Valutazioni:	Jeb Dunnock 93/100, James Suckling 92/100, Score 18/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	63% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 5% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0922218

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC

Second vin du Château Beychevelle

Origine:	FR
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	63% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 5% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.