2021 Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

St-Julien Classico

Nota di degustazione:
Bouquet intenso di amarena matura e gelatina di mirtilli rossi, con note di menta fresca marocchina e sontuose note lilla. Al palato è morbido 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!
Abbinamenti:
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. .
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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Julien
Produttore:	Château Beychevelle
Valutazioni:	Parker 91–94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92–94/100, James Suckling 91–92/100, Neal Martin 91–93/100, WeinWisser 18/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2027-2047
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0471121

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Beychevelle

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 91–94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92–94/100, James Suckling 91–92/100, Neal Martin 91–93/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	2027-2047
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch