



## 2022 Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Un secondo vino di prima qualità

**Nota di degustazione:**

Delicato bouquet di gelatina di mirtillo, succo di marasca e viole secche. Al palato è untuoso, impetuoso e nervoso, con tannini stretti e un corpo muscoloso. Il finale è concentrato e aromatico, con note di mousse di mirtillo, grafite e nettare di ribes rosso. Può ancora evolvere.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Julien
<b>Produttore:</b>	Château Beychevelle
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 95–97/100, Score 19/20, James Suckling 94–95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 17.5+/20
<b>Maturità:</b>	2029-2049
<b>Numero di articolo:</b>	0471122

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Beychevelle**

4e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Origine:** FR

**Valutazioni:** Jeb Dunnock 95–97/100, Score 19/20, James Suckling 94–95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 17.5+/20

**Maturità:** 2029-2049

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