



## 2021 Amiral de Beychevelle

St-Julien AOC, Second vin du Château Beychevelle

Un secondo vino di St-Julien di prima classe

### 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.

### Nota di degustazione:

Granato intenso con riflessi rubino. Bella struttura al palato morbido, con tannini sostenuti e leggermente granulosi e un corpo muscoloso. Delicati aromi di ciliegie selvatiche appena colte e ribes nero sul finale, con un pizzico di astringenza farinosa.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Julien
<b>Produttore:</b>	Château Beychevelle
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2036
<b>Varietà d'uva:</b>	62% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0922221

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Amiral de Beychevelle**

St-Julien AOC

Second vin du Château Beychevelle

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	62% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot
<b>Maturità:</b>	fino a 2036
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.