2024 Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Valore solido dalla sponda sinistra

Descrizione del vino:
La vendemmia manuale, l’accurata cernita e la diraspatura delle uve sono pratiche standard a Château Beychevelle, che in un’annata difficile come la 2024 valgono oro. Grazie a un grande sforzo, le piogge a volte abbondanti a Saint Julien sono state ben assorbite, dando vita a un vino impressionante. L’uvaggio di Beychevelle è composto per il 55% da Cabernet Sauvignon, per il 42% da Merlot e per il 3% da Petit Verdot, invecchiati in barrique nuove al 60%. Un vino incantevole con un bouquet meravigliosamente fruttato, un palato ricco con una consistenza cremosa e una pienezza di estratto maturo, nonché un finale aromatico.
Nota di degustazione:
Bouquet incantevole, mirtillo alpino succoso, profumo di lillà e succo di sambuco fresco. Al palato è ricco, con una consistenza cremosa, una meravigliosa pienezza di estratto maturo, un corpo ben intrecciato e una corsa sostenuta ed equilibrata. Un fine sapore di cassis sul finale aromatico e concentrato.
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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Julien
Produttore:	Château Beychevelle
Valutazioni:	James Suckling 94–95/100, Falstaff 93/100, Jeb Dunnuck 92–94+/100, Score 19/20, Vinum 94/100
Maturità:	2030-2060
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0471124

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:	James Suckling 94–95/100, Falstaff 93/100, Jeb Dunnuck 92–94+/100, Score 19/20, Vinum 94/100
Varietà d'uva:	
Maturità:	2030-2060
Servizio:	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.

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