



2015 Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Note de dégustation:

Bouquet opulent, de pastilles de myrtille, de pétales de rose séchés et de jus de sureau. Bouche complexe et soyeuse, racée et nerveuse, avec des tannins serrés et un corps musclé. Astringence légèrement sablonneuse dans la finale rigoureuse et ferme aux nuances de myrtille, de cassis et de graphite.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Julien
Producteur:	Château Beychevelle
Notation(s):	James Suckling 94/100, Score 19/20, Parker 93/100
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	
Référence:	0471115

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Beychevelle

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 94/100, Score 19/20, Parker 93/100
Cépage(s):
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.