



## 2015 Château Beychevelle

4e Cru Classé, St-Julien AOC

**Nota di degustazione:**

Bouquet opulento, gocce di mirtillo, petali di rosa essiccati e succo di sambuco. Al palato complesso, con una consistenza setosa, corsa nervosa, struttura tannica ben tessuta e corpo formato. Finale diretto e teso con contorni di mirtillo, spezie di cassis, grafite scura e fine astringenza sabbiosa.

**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>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Julien
<b>Produttore:</b>	Château Beychevelle
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Score 19/20, Parker 93/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	0471115

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Beychevelle**

4e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 94/100, Score 19/20, Parker 93/100  
**Varietà d'uva:**  
**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.