

CHÂTEAU BEYCHEVELLE
Saint-Julien AC

4e Grand Cru classé, Société Civile Château de Beychevelle Propriétaire
Gironde, France



Provenance

Saint-Emilion, Bordeaux

Cépage(s)

46% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 7% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Dégustation

Robe: couleur pourpre d'une bonne intensité

Bouquet: aux arômes de baies noires et cerises, très net, aimable, charnu, caractère fruité pur

Palais: bonne longueur finale, tanins présents, mûrs et sans astringence marquée

Spécificité(s)

Elevé en futs de chênes français durant 18 mois

Température de service

16-18°C

Accords gastronomiques

Poulet à la broche, cailles farcies, gratin dauphinois, camembert

Herkunft

Saint-Emilion, Bordeaux

Traubensorte(n)

46% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 7% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Degustation

Farbe: Schönes intensives Purpurrot

Bouquet: Aromen nach schwarzen Beeren und Kirschen, reintonig, fleischig, fruchtig

Gaumen: Schöne Länge, präsenste Tannine, reif ohne spürbare Adstringens

Eigenheit(en)

Ausbau in französischer Eiche während 18 Monaten

Trinktemperatur

16-18°C

Idealer Begleiter zu

Poulet am Spieß, gefüllte Wachteln, Gratin dauphinois, Camembert