

## **Château Beychevelle - 4e G.C.C. - MAGNUM | St. Julien FRANKRIJK (SAINT-JULIEN) – 2018**

### **Vinificatie**

De weerscondities tijdens de oogst waren ideaal. Elk perceel werd bij optimale rijpheid geplukt en apart gevinifieerd in het Château. De finale cépage omarmt de vier klassieke Bordeaux duiven in een hoedanigheid dat het de elegante stijl van het Château Beychevelle weerspiegelt.

### **Smaak**

Beychevelle 2018 kan samengevat worden in 2 woorden: harmonieus en geconcentreerd. Deze vintage vertoont een balans die zelden gezien is.

Het uitgesproken boeket van rijp rood en zwart fruit nodigt uit om de intense, harmonieuze wijn te proeven. In de mond merken we zijdezachte tannines die het frisse, toch geconcentreerde fruit omhelzen. 2018 zal mee bovenaan de lijst prijken van exceptionele jaargangen van Château Beychevelle.

### **Gerechten**

Vlees - rood | Steak | Wild | Kaas

### **Algemene info**

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (41%), Petit Verdot (6%), Cabernet Franc (3%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 15-18° C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

