

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

Vinification

Les conditions météorologiques au moment des vendanges furent idéales. Chaque parcelle a été récoltée à pleine maturité et a trouvé sa place dans le nouveau cuvier parfaitement adapté au parcellaire. L'assemblage met à l'honneur les quatre cépages du Bordelais pour perpétuer le style tout en élégance du Château Beychevelle.

Dégustation

Beychevelle 2018 pourrait se résumer en deux mots : Harmonie et Concentration. Ce millésime présente un équilibre rarement atteint à ce stade. Le bouquet de fruits rouges et noirs bien mûrs nous invite à découvrir une bouche intense et harmonieuse. Des tanins très soyeux portent un fruit éclatant de fraîcheur et de concentration. 2018 rejoint la liste des très grands millésimes du Château Beychevelle.

Mets adaptées

Viande - rouge | Steak | Gibier | Fromage

Caractéristiques

Type: Vin rouge

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

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 15-18° C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

