

Aspirant de Beychevelle

Saint-Julien

INFORMATION

Appellation : Saint-Julien

Cépage : Merlot, Cabernet Sauvignon

Alcool : 13.5% Vol

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Aspirant de Beychevelle, dernier-né du Château Beychevelle (4ème Grand Cru Classé de 1855), est un vin provenant de Saint-Julien. Issu des vignes du Château Beychevelle et mis en bouteille au Château, ce vin élevé durant 12 mois en cuves et barriques de chêne français- est le fruit d'une culture raisonnée.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 1.5 l

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Médoc

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Rubis profond

Nez : Fruits rouges et noirs très mûrs avec une boisé fondu et élégant.

Bouche : Fruité et fraîcheur sont les principales caractéristiques d'Aspirant de Beychevelle. Une bouche harmonieuse, s'égaie à l'aide de quelques notes épicées et de subtils tanins.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 17°C

Accords mets et vins : Un tournedos de veau ou une côte de bœuf grillée sur le sarment.

Garde :