Wijnfiche

Château Beychevelle - 4e G.C.C. | St. Julien
Frankrijk (SAINT-JULIEN) — 2018

Domein

Ch. Beychevelle

Chateau gelegen in Saint-Julien, De plaats maakt deel uit van het arrondissement Lesparre-Médoc. Château Beychevelle is een prestigieuze Cru Classé doordrenkt met drie eeuwen geschiedenis. Beychevelle was de passie van de Ducs d'Epernon. De eerste Graaf, Jean-Louis Nogaret de la Valette, Franse groot- admiraal, oogstte enorme macht. Volgens de legende, moesten alle schepen hun zeilen halfstok hangen als ze voorbij het kasteel vaarden ter ere van de machtige kasteelheer. Dit was de verklaring voor de naam Baisse-voile, later gewijzig in Beychevelle. Het Kasteel is gerestaureerd in de 17e eeuw door de Marquis van Brassier in 1757. Het werd onlangs nog volledig hersteld naar zijn oorspronkelijke glorie. Het domein is 77 ha groot (65% Cabernet Sauvignong, 31% Merlot, 5% Cabernet Franc en 2% Petit Verdot). De druiven worden handmatig geplukt waarna de wijn voor minstens anderhalf jaar in de stenen kelders verdwijnt.

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%)
Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 15-18 °C
Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

