



Wijnfiche

Château Beychevelle – 4e G.C.C. | St. Julien FRANKRIJK (SAINT-JULIEN) – 2017

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'Epéron. 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 gewijzigd 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 Sauvignon, 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 druiven worden handmatig geplukt. De wijn wordt gedurende 18 maanden gerijpt in Franse eikenhouten vaten.

Smaak

Dit is een medium-bodied, lichtere stijl van St-Julien. De wijn onthult een diepe robijnrode kleur met aroma's van aardbeien, zwarte kers en leer alsook hints van kruidigheid en aardse tinten. Het is een heel verfrissende en delicate wijn, met een lange, smaakvolle finale en een enorm bewaarpotentieel (tot 15 jaren).

Gerechten

Vlees - rood | Steak | Wild | Kaas

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (45%), Petit Verdot (4%), Cabernet Franc (1%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 17°C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

