

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

Domaine

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 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 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.

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 quatres cépages du Bordelais pour perpétue 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

pdf.general.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

