



Amiral de Beychevelle - 2nd vin de Château Beychevelle

2018

● Bordeaux

Saint-Julien AOP

- **Format** : 75cl - caisse bois de 6
- **Taux d'alcool** :13,5°
- **Allergène** :Sulfites

Cépage

68% Merlot, 32% Cabernet
Sauvignon

Puissant et charpenté



Domaine

Le Château Beychevelle a été fondé en 1565 puis agrandi successivement par les familles Heine Achille-Fould jusqu'en 1986. Le château ne cesse d'enchanter ses visiteurs, aussi bien par ses vignobles que par ses lieux de vie. Aujourd'hui, Château Beychevelle appartient à Grands Millésimes de France détenu par les groupes Castel et Suntory et géré depuis sa création par Aymar de Baillénx. Les vignes du Château, d'en moyenne 30 ans, s'étendent sur 90 hectares. Elles sont plantées à forte densité avec 8300 à 10 000 pieds par hectare et ont développé un système racinaire important leur permettant d'aller puiser en profondeur leurs nutriments. Le vignoble se compose des quatre cépages nobles médocains : 52 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 5 % Cabernet Franc et de 3 % Petit Verdot.



Vinification

Bien qu'issu principalement du vin des jeunes vignes, Amiral de Beychevelle bénéficie des mêmes pratiques culturelles, de tris minutieux et d'un élevage traditionnel. Il présente la même élégance et la même finesse que son aîné, mais est plus prompt à se dévoiler, offrant à l'amateur toute la vivacité de sa jeunesse.



Dégustation

Le vin est rond, puissant, tannique mais d'une texture soyeuse, avec des arômes de baie, myrtille, et de mûre. C'est un vin rouge équilibré, parfumé mais plein de sève et de vigueur. Il pourra se garder une quinzaine d'années en fonction des millésimes.



Conseil de service

Servi à 16°C il accompagnera un plat à la crème, de la volaille, ou des fromages mûrs. C'est un vin parfait, entre autres, pour les très belles pièces de viandes rouges.