

Amiral de Beychevelle

Wijnhuis	Castel Frères
Merk	Castel Coups de Coeur
Land	Frankrijk
Regio	Haut-Médoc
Subregio	Saint-Julien
Wijntype	Wijn
Kleur	Rood
Alcohol %	13
Serveertemperatuur	16-18 graden
Afsluiting	Kurk
Druivenras	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Korte Omschrijving	Amiral de Beychevelle, de tweede wijn van Château Beychevelle, combineert traditie en toegankelijkheid. Geniet snel van zijn elegante aroma's van rijpe bessen en cederhout, zijdezachte textuur en langdurige afdronk, terwijl het de erfenis van het kasteel eert. Een wijn die de levendigheid van zijn jeugd viert.
Vinificatie	Amiral de Beychevelle wordt zorgvuldig gemaakt door de druiven per perceel in roestvrijstalen tanks te fermenteren na handmatige oogst en sortering. Vervolgens rijpt de wijn 12 maanden in Franse eiken vaten, waarvan 30% nieuw hout is. Dit geeft de wijn zijn complexe aroma's en zijdezachte textuur, terwijl het zijn jeugdige levendigheid behoudt.
Omschrijving	Amiral de Beychevelle, de tweede wijn van Château Beychevelle, eert de 17e-eeuwse eigenaar Duc d'Epéron. Deze wijn is bedoeld om eerder te worden genoten dan de 'Grand Vin'. Ondanks afkomstig te zijn van jonge wijnstokken, profiteert Amiral de BeycheHet biedt een elegante en snel toegankelijke ervaring, met aroma's van rijpe bessen, cederhout en een zijdezachte textuur, gevolgd door een langdurige afdronk. Dit is een uitnodigende wijn die de levendigheid van zijn jeugd weerspiegelt.
Over De Producent	-
Wijn En Spijs	Amiral de Beychevelle, met zijn elegante aroma's en zijdezachte textuur, is een uitstekende metgezel voor gegrilde lamskoteletten. De wijn en het vlees vullen elkaar perfect aan voor een heerlijke maaltijd met een vleugje traditie en finesse.

