

AMIRAL de BEYCHEVELLE

Saint Julien 2018

Produtor: Chateau Beychevelle

Um clássico de Bordeaux com o tradicional corte bordelês entre cabernet sauvignon, franc e merlot, um vinho Rico, saboroso e complexo, combina aromas e sabores típicos dos bons Bordeaux com bastante elegância, em um estilo fácil de gostar. Uma das melhores escolhas entre os Bordeaux, mais especificamente da elegância de Saint Julien. Um vinhão!!

Terroir

País: França

Região: Bordeaux

Uva: 40% Merlot e 40% Cabernet Sauvignon 20% franc

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: Envelhece entre 12 meses em barricas de carvalho.

Por Murilo

Visual: Rubi intenso brilhante

Gustativo: intenso, estruturado, vivo, taninos muito presentes mas elegantes, boa acidez, equilibrado e persistente! Grande vinho!!

Olfativo: notas de frutas negras como mirtilo, ameixa, amora e um toque licoroso de cassis, típico dos Bordeaux

Harmonização: Carnes vermelhas, massas ao funghi, maminha na pressão com batatas ao alecrim, magret de pato ou confit de canard são clássicos!!

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: 10 anos

Produtor

Château Beychevelle é um prestigiado Cru Classé de Saint-Julien, cujo caráter foi forjado durante três séculos de história. Em nenhum outro lugar o nome do Château faz mais sentido: Beychevelle tem como origem "Baisse-Voile", que significa "Baixar as Velas" em francês. Sob o reinado de Henri III, Beychevelle era moradia do Duque de Epemon, almirante da marinha francesa. De acordo com a lenda, os barcos que passavam diante do seu Château deviam baixar as velas como um sinal de lealdade. A elegância de sua arquitetura clássica é uma jóia do Médoc, cobiçado desde a sua criação no século XVII pelas famílias poderosas que sucessivamente marcaram a vida econômica, política e cultural de Bordeaux.