



## AMIRAL de BEYCHEVELLE

### Saint Julien 2018

**Produtor:** Chateau Beychevelle

Um clássico de Bordeaux com o tradicional corte bordalês 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

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

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

**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 Epernon, 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.