



ACQUISTATO IL

"Aspirant de Beychevelle" Saint-Julien 2018

2018

Succoso e sapido



Svinando

Partiamo dal territorio. Siamo a Saint-Julien, rinomata regione vinicola situata nella regione di Bordeaux. Qui la produzione è principalmente focalizzata sui vini rossi, in particolare a partire da uve di Cabernet Sauvignon. Noti per la loro eleganza, struttura e longevità. Saint-Julien si estende su un territorio relativamente piccolo. Nonostante ciò, però, ospita alcune delle tenute vinicole più prestigiose della regione di Bordeaux. Qui i suoli sono ricchi di ciottoli che garantiscono un buon drenaggio, creando le condizioni ideali per la coltivazione della vite. Questo è particolarmente vero per Beychevelle, i cui vigneti si trovano sui magnifici pendii ghiaiosi che degradano fino alla Garonna e nelle immediate vicinanze della Gironda. La presenza dei due fiumi, inoltre, garantisce un effetto benefico e regolatore sul clima. 62% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot e 11% Cabernet Franc, questo rosso bordeliese rispetta a pieno l'anima del suo territorio di origine. Rosso granato e compatto, al naso rivela note di frutta scura, con richiami di cedro ed erbe aromatiche. In bocca, invece, si scopre un vino piacevolmente corposo, con tannini decisi e ben integrati. Succoso e sapido, ha una struttura ben equilibrata, con un finale saporito. Ottimo "secondo vino" dello Château, è perfetto per accompagnare pranzi e cene a base di carne. Ottimo anche il suo rapporto qualità/prezzo.

Vini eccezionali, lo stile di Château Beychevelle è definito dalla regolarità dei suoi cru di eccellente qualità. Potenti, carnosi, strutturati, esprimono con eleganza la finezza del grande terroir di Saint-Julien. Concepiti per l'invecchiamento, i vini di Château Beychevelle si evolvono superbamente negli anni.

La Vigna

Terreno Giaia profonda e giaia su argilla

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve 62% Cabernet sauvignon, 27% Merlot, 11% Cabernet franc

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo Da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni Frutta scura con note di cedro ed erbe al naso. Anche un po' di carne. È corposo con tannini decisi. Al palato ha un carattere succoso e sapido, con una struttura equilibrata. Finale saporito. Secondo vino.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821