



Château Beychevelle Amiral de Beychevelle 2018

Château Beychevelle

"A rock star of a second wine already offering pleasure" - Jeb Dunnuck

Château Beychevelle ligger placeret smukt ned mod Gironde-floden. Slottets navn er udledt af "baisser les voiles", hvilket kommer sig af at ejendommen oprindeligt var ejet af en admiral i den franske flåde. Når skibe sejlede forbi på floden, sænkede de sejlene – på fransk baisser les voiles – til ære for admiralen.

Amiral de Beychevelle er slottets andenvine, som fremstilles på druer fra ejendommens yngre vinstokke. I årgang 2018 består blendet af 63% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot og Cabernet Franc for resten. Druerne høstes med håndkraft og udsættes for optisk sortering, der ved hjælp af særlige lyssensorer registrerer de dårlige klaser og kasserer dem. Vinifikationen sker i nye, temperaturstyrede ståltanke af varierende størrelse. Efterfølgende lagres vinen i 20-30 pct. nye og resten ét år gamle barriques i 14 måneder.

En blød, elegant og frugtdrevet rødvin med særlig vægt på blåbær- og solbærnoter suppleret af lidt viol, anis og grafit. Her får du en genvej til at nyde Bordeaux-vin, uden at skulle vente de normale lange år på at vinen i din kælder bliver klar.

Land	Frankrig
Område	Bordeaux
Alkoholprocent	13.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Jeb Dunnuck
93 point
James Suckling
92 point
DinVinGuide
92 point