



AOP Saint Julien "Amiral de Beychevelle"

Chateau Beychevelle

Beychevelle wordt wel het Versailles van de Médoc genoemd vanwege het prachtige kasteel en de schitterende tuinen. Het kasteel ontleent zijn naam aan het strijken van de zeilen (baisse voile) van de passerende schepen op de Gironde als eerbetoon aan de eigenaar, admiraal Jean-Louis Nogaret de la Valette. Beychevelle is een wereldwijd geliefde wijn en nu eigendom van de fa. Castel en Suntory, de Japanse drankengigant. De draak op de boeg van het zeilschip is voor veel Aziatische wijnliefhebbers een extra stimulans voor aankoop. Een 4e Grand Cru Classé van formaat. Sinds enkele jaren beschikt het château over een splinternieuwe 'state of the art' ultra moderne vinificatie chais van de hand van architect Arnaud Boulain.

Amiral de Beychevelle is de tweede wijn van Château Beychevelle. De naam Amiral werd aan deze wijn gegeven ter ere van de 17e-eeuwse eigenaar van het kasteel, Duc d'Epéron en admiraal van de Franse marine onder Henri III. Met Amiral de Beychevelle wil men een wijn maken die eerder gedronken kan worden dan de 'Grand Vin'. Ondanks het feit dat deze gemaakt wordt van jonge wijnstokken, profiteert Amiral de Beychevelle van dezelfde teelttechnieken, zorgvuldige sortering en traditionele rijping op vat. Het heeft dezelfde elegantie en finesse als zijn oudere broer, maar onthult haar karakter sneller, waardoor wijnliefhebbers volledig kunnen genieten van de levendigheid van deze jonge wijn.

Gemaakt van Cabernet Sauvignon 62%, Merlot 27% & Cabernet Franc 11%, is dit een van de mooiste tweede wijnen van Bordeaux. De druiven worden manueel geplukt en na een vinificatie in inox in de hypermoderne chais, verblijft de wijn nog 12 maanden op 30% nieuwe eiken vaten.

Appellatie: Saint Julien AOP

Regio: Bordeaux

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon 62%, Merlot 27% & Cabernet Franc 11%

Wijnstijl: intens - krachtig

Aroma: De zeer aangename neus met veel zwart en rood fruit alsook houttoetsen, vanille en violet.

Smaak: Fijne, volle smaak met ook hier opnieuw zwart fruit en een aangename rondheid. De wijn wordt goed ondersteund door zuren en hout.

Serveren bij: Zal heerlijk lekker zijn bij eerder feestelijke gerechten zoals rundsvlees, kalfsvlees of allerlei wildgerechten.