



CHATEAU BEYCHEVELLE SAINT-JULIEN, FRANCIA GRAND CRU CLASSÉ

Al principio del siglo XVII el primer duque de Épernon acaba de convertirse en dueño del Château. La reputación de este gran almirante francés era tal que cuando los barcos pasaban frente a su castillo, bajaban sus velas para mostrar su lealtad. Esta marca profunda de respeto dio lugar al emblema del castillo, un barco con una proa de huitre: su nombre en gascón, Bêcha vèla, que significa "baisse voile" ("bajar las velas"), más tarde se convirtió en Beychevelle.

Château Beychevelle tiene 250 hectáreas de tierra, alrededor de 90 de las cuales están plantadas con vides. El viñedo está plantado con las cuatro variedades de uva tradicionales del Médoc: 52% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet Franc y 3% Petit Verdot. Combinando innovación y tradición, la bodega es un reflejo perfecto de la experiencia de "alta costura" de Château Beychevelle.

Tipo de vino: Tinto.

Variedades: 47% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot.

Alcohol: 13,5%

Reposo: 18 meses en roble francés del cual 50% roble nuevo.

Capacidad de añejamiento: 15-20 años.

Temperatura de servicio: 16 a 18°C.

Denominación: AOC Saint-Julien.

Vista:

De color rojo rubí intenso y limpio.

Nariz:

Fruta negra dulce como moras con notas a té negro, especias y algo terroso.

Boca:

Suave, redondo, atractivo, de cuerpo medio, bien equilibrado, con excelente equilibrio y un montón de notas terrosas con cereza negra y ciruela pasa.

BORDEAUX



Ferrer y Asociados®
pasión por el vino

Laguna de Términos N° 66-A, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo. C.P. 11320, CDMX.
5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162 / 5203 0883 | fax: 5203 8886

ferrer.com.mx