



Amiral de Beychevelle 2022

| | |
|-------------------------------|----------------------------|
| Producteur | Château Beychevelle |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | France |
| Région | Bordeaux |
| Sous-région | Saint-Julien |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2022 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.5 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2037 |
| Cépages | Cabernet Sauvignon, Merlot |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 322512 |
| Avis | James Suckling 92/100 |

Vinification

Jede Parzelle wird einzeln mit grösster Präzision vinifiziert. Der Wein wird für 12 Monate in Barriques ausgebaut.

Terroir

Die Trauben stammen hauptsächlich von eigens für diesen Wein bestimmten Weinbergen. Mit einem durchschnittlichen Alter von 35 Jahren sind sie mit den traditionellen Traubensorten Cabernet Sauvignon und Merlot bepflanzt. Die kiesigen Böden verleihen dem Wein ein luftiges, frisches Bouquet und erlauben es den Wein etwas früher geniessen zu können, als seinen berühmten grossen Bruder, Château Beychevelle.

