



Brulières de Beychevelle 2022

Haut-Médoc riche et expressif, aux arômes séduisants de fruits noirs et de fruits à noyau. En bouche, ample et soyeux, avec une finale longue et harmonieuse.

Producteur	Château Beychevelle
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Haut-Médoc
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322522
Avis	James Suckling 91/100



Vinification

Vinifié dans une cave séparée de celle du Château Beychevelle par la même équipe que pour le grand vin. Élaboré avec le même soin et élevé de façon classique pendant douze mois en petits fûts de chêne.

Histoire

Issu de 12 hectares de vignobles classés du Haut-Médoc, situés à 5 km au sud et appartenant au Château Beychevelle.

