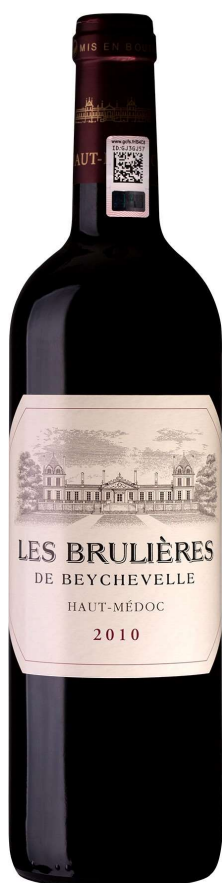




LES BRULIÈRES DE BEYCHEVELLE

Haut-Médoc A.O.C

"Brulières" est un vin du Château Beychevelle provenant des 12 hectares situés juste au sud de Saint-Julien. Le vignoble appartient au **Château Beychevelle**. L'encadrement du vignoble et les vinifications sont réalisées par les équipes du Château Beychevelle, dirigées par Philippe Blanc.



VIGNOBLE :

- Cépages : 56% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot.
- Sol : graves et argile
- Superficie du vignoble : 12 ha
- Vendanges : partiellement manuelles

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

- Vinification : les raisins sont amenés au Château Beychevelle pour y être triés.
- Mise en bouteilles : au Château
- Production : 2 000 caisses

NOTES DE DÉGUSTATION :

Vin corsé avec des arômes riches et expressifs de prunes et baies rouges. Bel équilibre, bonne structure et une bonne longueur. Les Brulières est un vin rouge classique de Bordeaux qui se démarque de la plupart des meilleurs Crus Bourgeois.

ACCORD METS & VINS :

Ce vin accompagne parfaitement les plats de viande (rouges ou blanches) comme les côtelettes d'agneau grillées et les ragoûts de viande. Il s'associe harmonieusement avec la plupart des fromages.

POINTS FORTS :

- Exclusivement distribué par Barrière Frères
C'est rare d'avoir une exclusivité sur une telle marque séduisante !
- Une marque pouvant bénéficier d'une réputation internationale grâce au Château Beychevelle
- Assigné à des clients historiques

BARRIÈRE FRÈRES

18 rue Lafont – LUDON MEDOC
33295 Blanquefort Cedex
France

T. +33 (0)5 57 88 85 85
F. +33(0) 5 57 88 89 11

BARRIERE-FRERES.COM

