



LE HAUT-MÉDOC DE BEYCHEVELLE

Haut-Médoc A.O.C

Le Haut-Médoc de Beychevelle est un vin du Château Beychevelle provenant des 12 hectares situés juste au sud de Saint-Julien. 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 : 2000 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 en bouche.

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

