

1999 CHÂTEAU BEYCHEVELLE, SAINT-JULIEN

FRANKRIG, BORDEAUX, PAUILLAC

Elegant og smagsfyldt

Årgang 1999 er sprængfyldt med smag af kirsebær, solbær og søde krydderier. En yderst elegant vin. Serveringstemperatur: 16-18°C.

Om Producenten

Den 250 hektar store ejendom ligger i det sydøstlige hjørne af Saint-Julien i Médoc, lige syd for Branaire-Ducru. 90 hektar af Beychevelles vinmarker består af det dybe Garonnegrus med 62% beplantet med Cabernet Sauvignon, som er den dominerende drue i vinen. Den resterende del af vinmarkerne er beplantet med 31% Merlot, 5% Cabernet Franc og 2% Petit Verdot.

Navnet Beychevelle stammer fra den første hertug af Epéron, en admiral i flåden, som ejede slottet i det 16. århundrede. Både som passerede på Garonne skulle sænke deres sejl som tegn på ærbødighed, hvilket på fransk hedder "Baisse-Voile", og det blev med tiden til Beychevelle.

Førstevinen lagrer i 18 måneder på egetræsfade, hvoraf halvdelen er nye. Andenvinen, Amiral de Beychevelle, laves af lots, der ikke er øremærket til førstevinen. Nogle få områder af vinmarken ligger udenfor Saint-Julien og hører derfor under Haut-Médoc-klassifikationen som Les Brulières de Beychevelle.