



CHÂTEAU BEYCHEVELLE (CHÂTEAUX & DOMAINES CASTEL)

54,50\$

* Prix de détail suggéré

Aspirant de Beychevelle Saint-Julien 2020



	Code produit	14742161
\$	Prix licencié	47.42\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📄	Statut	Succ. Seul.
🏠	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bordeaux
🏠	Appellation	Saint-Julien
🍇	Cépage(s)	Merlot 65 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 35 %
%	Pourcentage d'alcool	13.5%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
📊	Taux de sucre	1,6
🔑	Fermeture	Liège
🍷	À boire	4 à 10 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'âme de Château Beychevelle a été forgée par trois siècles d'histoire. Ses propriétaires ont régné sur leurs terres en veillant à donner au Château tout son prestige. Aujourd'hui, Château Beychevelle appartient à Grands Millésimes de France détenu par les groupes Castel et Suntory. Soucieux de préserver son environnement et ses terroirs, le vignoble détient une certification ISO 14001 et une partie du vignoble est en agriculture biologique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Aspirant de Beychevelle se caractérise par sa fraîcheur et sa gourmandise.

Un bouquet de fruits rouges agrémenté de quelques notes épicées s'offre au nez. Une bouche harmonieuse, au touché soyeux, rappelle l'élégance des vins du Château Beychevelle.

NOTES SUR LE PRODUIT

SYLVAIN GUILBAULT
(438) 278-1111
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(514) 821-4366
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 646-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657



des vignes du Château Beychevelle et mis en bouteille au Château, ce vin procure un plaisir immédiat tout en gardant la finesse des vins de la propriété. Produit en quantités très limitées, Aspirant de Beychevelle est disponible à partir du 2016, millésime inaugurateur du nouveau chai. Encuvage par gravité – pigeage et remontage. Fermentation à basse température et d...



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Monterégie, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal