

Haut Medoc de Beychevelle 0.75l

» Vína



Kód produktu

F0105217

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 57% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 9% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Bordeaux Médoc - Saint Julien 4. třída Cru Classé - suché

Sametově plné suché červené víno z levého břehu Bordeaux, Médocu. Vinice a vinifikace jsou řízené týmem Château Beychevelle a jeho slavným enologem Philippem Blanc. Toto tělnaté, syté víno tmavě karmínové barvy je postavené na klasických odrůdách. Pečlivý výběr hroznů, kvalitní terroir, umění vinifikace a zrání v dubových sudech z něj tvoří elegantní a dobře strukturované víno s atraktivní vůní a chutí po drobných červených a černých plodech a švestkách s animálními podtóny, nuancemi dřeva a vanilky, s jemnou tříslovinou a dlouhou dochutí.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
Skladem

Haut Medoc de Beychevelle 0.75l

» Vína

Popis

Nejen samotné víno, ale také půvabný zámek, pestrá historie, skvělý investiční potenciál a do značné míry i nezaměnitelná etiketa - to vše dělá ze Ch. Beychevelle jedno z nejpobulárnějších chateau celé oblasti Bordeaux. Nachází se na pozemcích, o nichž jsou první dochované zprávy z roku 1446. Chateau Beychevelle je díky své ohromující architektuře a nádherným zahradám často označováno jako bordeauxské Versailles. Prestižní vinařství, které bylo po několika století zapomenuto. Historie tohoto chateau sahá až ke starověkému vévodství Lamarque, součástí kterého bylo Bayssevelle. Zámek nechal postavit v roce 1565 biskup François de Foix Candale. Později se zámek stal sídlem Admirála z Eperonu, který požíval takové úcty, že každá loď plující kolem stahovala plachty. Odtud pochází i název Beychevellu, Baisse Voile totiž v překladu znamená skasat plachty. Je samozřejmě mnoho teorií, jak Chateau Beychevelle získalo svůj název. Pravděpodobně jde o francouzský překlad výrazu „stáhnout plachty“ tedy „Baisse-Voile - beche velle“. Méně romantický důvod skasání plachet byl v i blízké mytnici, kde lodě musely platit mýtné pro plavbu do Bordeaux. V roce 1661 vévoda d' Eperon umírá a část jeho majetku je státem zabavena na pokrytí jeho dluhů. V roce 1674 získává pozemek dnešního Beychevelle vévoda z Rendanu. V 17. a 18. století změnil zámek mnohokrát svého majitele. V roce 1757 jsou zaznamenány první pokusy o výrobu vína - to za pomoci 3 lisů a 13 sudů. Zámek v té době vlastnil markýz François-Etienne de Brassier. Po francouzské revoluci zámek opět často měnil majitele a v roce 1825 ho získává Pierre-François Guestier. Guestier byl populární negociant a starosta městečka Saint Julien. V té době již mělo chateau 250 hektarů vinic. I on byl však nucen v roce 1874 zámek prodat. Elegance zámku s jeho klasickou architekturou stylu Ludvíka XV., ho řadí mezi drahokamy v koruně regionu Médoc. V roce 1970 převzala Chateau Beychevelle společnost Aymar Achille-Fould. Ta v roce 1984 poprvé spojuje síly s partnerskou společností skupinou GMF, která se roce 1988 spojila s japonskou společností Suntory, majitelem Chateau Lagrange. Philippe Blanc byl jmenován výkonným ředitelem v roce 1995. V únoru 2011 potom Beychevelle kupuje Suntory spolu s Pierrem Castelem, šéfem obrovské společnosti Castel Frères. Ti vlastní mimo jiné také společnosti Barrière Frères a Oenoalliance, Chateau Beaumont a další vinařství v Burgundsku, Africe a v Číně. Majitel / manager: GMdF Grands Millésimes de France / Philippe Blanc-Groups Castel, Suntory Klasifikace: 4ème Grand Cru Classé Apelace: Saint-Julien Odrůdové složení: 52 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot Rozloha: celková rozloha zámku je 250 hektarů, z nich je 90 ha osázeno vinicemi. Průměrné stáří vinic je 25 let. Půdní podloží: hluboké garonské štěrky Doba zrání na dubovém sudu: 18 měsíců, 60 % nových sudů Jméno druhého vína: Amiral de Beychevelle Jako málokteré chateau disponuje Beychevelle zahloubeným sklepem - záležitost v této části Médocu téměř nevidaná. Ch. Beychevelle totiž leží na malé terénní vyvýšenině a tím i ve větší vzdálenosti od hladiny spodní vody. Zrání vína v sudech se však v převážné většině stejně uskutečňuje v nadzemních chais, kde je částečně využíván systém speciálních kruhových držáků, jež usnadňují manipulaci se sudy.

Hlavní parametry

Značka	Chateau Beychevelle
Druh	aristokratická Bordeaux vína
Detail	vína klasifikovaná podle Grand Cru Classé z roku 1855
Barva	červená
Ročník	2016
Klasifikace původu	AOC & AOP
Odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	Barrique, v dubových sudech
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno rékové
Výrobce	Grands Millésimes de France, 18 Rue Lafont, 33290 Ludon-Médoc, Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.