Amiral de Beychevelle 2020 Saint Julien 2nd wine Chateau Beychevelle 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu	F0105169

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 62% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot a 11% Cabernet Franc vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Bordeaux Médoc - Saint Julien 4. třída Cru Classé - suché

Přísný výběrový proces, který podstoupil grand vin, vede k vytvoření jeho mladšího bratra, Amiral de Beychevelle. Přestože je Amiral de Beychevelle vyroben z mladé révy, těží ze stejných pěstitelských technik, pečlivého třídění a tradičního stárnutí v sudech. stejná elegance a jemnost jako u jeho staršího bratra, ale odhaluje svůj charakter rychleji a nabízí milovníkům vína plnou vitalitu svého mládí. V závislosti na ročníku se může uchovávat až patnáct let.

Amiral de Beychevelle je druhé víno slavného zámku Château Beychevelle, který se pyšní bohatou, třísetletou historií a tradicí a vztahují se k němu četné povídky a legendy. Víno v sobě nese noblesu svého původu a odráží krásu a seriózní péči o každou parcelu a hrozen. Také odráží pochopení svých vinařů pro ""velký beychevellovský terroir"" a jejich zkušenosti, bez kterých by nebylo možné udělat vyjímečné víno, které nadchne!

Amiral de Beychevelle se prezentuje krásnou sytě purpurovou barvou s odlesky do fialova a intenzivní vůní po vyzrálých ostružinách, malinách se svěžím vánkem provensálského koření. Na patře je středně tělnaté až plnější, poněkud robustní ale též elegantní, sametové s pozoruhodnou hloubkou a mnohovrstevnatostí. Má dlouhý zemitý závěr. Krásně se snoubí s pečeným a grillovaným masem, jehněčím hřbetem, pečenými telecími žebry, se sýry holandského typu (eidam, mimolette, gouda).

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Amiral de Beychevelle 2020 Saint Julien 2nd wine Chateau Beychevelle 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie

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 nejpopulárnějších château celé oblasti Bordeaux. Nachází se na pozemcích, o nichž jsou první dochované zprávy z roku 1446. Château Beychevelle je díky své ohromující architektuře a nádherným zahradám často označováno jako bordeauxské Versailles. Prestižní vinařství, které bylo po několik století zapomenuto. Historie tohoto château 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 Epernonu, 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 Château 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 mýtnici, kde lodě musely platit mýtné pro plavbu do Bordeaux. V roce 1661 vévoda d`Epernon 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 pomocí 3 lisů a 13 sudů. Zámek v té době vlastnil markýz Francois-Etienne de Brassier. Po francouzské revoluci zámek opět často měnil majitele a v roce 1825 ho získává Pierre-Francois Guestier. Guestier byl populární negociant a starosta městečka Saint Julien. V té době již mělo château 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 Château 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 Château 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, Château 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 château disponuje Beychevelle zahloubeným sklepem - záležitost v této části Médocu téměř nevídaná. 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
Odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	první víno vinařství
Původ	Bordeaux, Francie, Médoc
Oblast & obec	Saint Julien
Klasifikace původu	AOC & AOP
Zrání	Barrique, v dubových sudech
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

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