Chateau Beychevelle 4-me Grand Cru Classes Вино Шато Бешве́ль 4-м Гран Крю Классе́, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бордо, Сен-Жюльен

Производитель: Chateau Beychevelle

Крепость: 13,5 % об.

Выдержка: 18 месяцев исключительно в бочках из французского дуба, 50% бочек —

новые

Сорт винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо

Цвет: темно-гранатовый

Аромат: ощущаются ноты измельченной красной смородины, хрустящей малины и пикантными минеральными нюансами, дополненными оттенками лилии, фиалки, перца и мускатного ореха

Вкус: отличается мягкостью, свежестью, дополненный в стойком послевкусии нотами черной смородины, вишни и сливы, табака и лаврового листа

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: блюда из мяса, дичи и птицы, а также сыры и трюфель. Прекрасно подходит к блюдам итальянской, испанской и французской кухни

Владельцы Chateau Beychevelle всегда управляли своей землей достойно, и способствовали прославлению имения, начиная со времен основания в 1565 году епископом Франсуа из Фуа-Кандале, а потом во времена правления герцогов д'Эпернон, маркиза де Брассье, семьей Гейне и Ахилл-Фуль. Но репутацией и необычайной красотой Chateau Beychevelle обязан знаменитым женщинам: Марии-Амели Кон, Мадам Гюстье и Мадам Гейн, Мари-Луизе Фуль и Лиллет (Элизабет де Фуко), которые подарили поместью уникальный декоративный стиль, ауру гостеприимства и роскошные сады. С тех пор и по сей день Chateau Beychevelle является центром притяжения культуры и искусств.

Первый владелец имения, герцог д'Эпернон, был великим французским адмиралом. Корабли, проходя перед его землями, опускали паруса в знак уважения и почитания - «baisse voile» («опустить паруса»), позже стало Beychevelle.

Сегодня Chateau Beychevelle принадлежит компании Grands Millésimes de France, которая входит в состав групп Castel и Suntory, представленных М. Nobuhiro TORII. В собственности Château Beychevelle 250 гектаров земли, около 90 из которых засажены виноградными лозами. Остальная часть состоит из лугов, где пасутся лимузенские коровы, сосновых лесов и ореховых деревьев. Виноградники обрабатываются в соответствии с принципами разумного землепользования, часть из них – полностью органические.

