walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Château BEYCHEVELLE 2000 magnum

150 cl magnum Rouge Bordeaux AOC Saint-Julien 4ème Grand Cru Classé

Le vin

Fruité avec des arômes de cerises, cassis et mûres, rond et charnu. Une grande longueur en bouche soutenue par une acidité tempérée. Des tanins à maturité, pas d'astrigence. Ce vin magnifiquement équilibré présente un beau potentiel de garde.

La presse spécialisée en parle

Le 2000 de Beychevelle s'impose comme l'exemple de ce cru le plus réussi depuis le 1989. Ce vin au nez floral est également marqué de notes de myrtille, de groseille, de minéral et d'épices. Mesuré, retenu et subtil, merveilleux à la fois de délicatesse et de richesse, il exprime en bouche un fruité généreux. Il évoluera de belle manière sur les 20 ans suivant une garde de 2 à 4 ans. Qu'il est agréable de voir Beychevelle produire des vins de ce niveau! (Robert parker avril 2001)

D'un rubis-pourpre profond, doté d'un doux nez de cassis, de terre, de réglisse et de minéral, le 2000 est relativement puissant pour un Beychevelle, ce cru s'exprimant généralement avec élégance et discrétion. L'ensemble, moyennement corsé, est dense et de bonne mâche. Il se montre sous un meilleur jours après la mise qu'en cours d'élevage. Ce vin, qui me paraît s'imposer comme la plus belle réussite de la propriété depuis ses aînés de 1982 et 1989, requiert de la patience. (Robert Parker avril 2003)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 91/100
- **Cépage :** 49% cabernet sauvignon, 38% merlot, 7% cabernet franc, 6% petit verdot
- **Classification :** 4ème Grand Cru Classé
- **Millésime :** 2000
- **Période de consommation :** à boire entre 2007 et 2020
- **Alcool :** 13,0% vol