

# Les Brulières de Beychevelle Bordeaux Haut-Medoc AOC

Burlières de Beychevelle stammt aus dem Umfeld des historischen Châteaux Beychevelle, das im Médoc für Qualität und Eleganz steht. Der Wein vereint traditionelle Bordeaux-Rebsorten zu einer ausgewogenen Cuvée, die Terroirprägung und Trinkfreude harmonisch verbindet. Er spiegelt die Handschrift eines Hauses wider, dessen Herkunft bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht.

## Vinifikation

Klassische Bordeaux-Vergärung im Edelstahl, anschließend teilweise Reifung im Barrique zur Integration der Tannine.

## Verkostungsnotizen

Aromen von Schwarzkirsche, Cassis, Zedernholz und Tabak. Am Gaumen strukturiert, mit feiner Balance aus Frucht, Tannin und frischer Länge. Harmonisch, rund und präzise.

## Speisenbegleitung

Perfekt zu Entrecôte, Ratatouille, Lammgerichten oder reifem Hartkäse.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

## Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Geschmack	trocken
Verschlusstyp	Korken
Passt zu	rotes Fleisch, Lammkarree, Lammkotelett, Ratatouille, Entrecôte, Hartkäse, Lamm
Region	Bordeaux
Rebsorte	Merlot, Cabernet Sauvignon
Enthält Alkohol	Ja

## Inverkehrbringer

Château Leoville Barton  
33250 Saint-Julien-Beychevelle Frankreich