



Les Dégustations du Mardi Château Beychevelle

Mardi
06
FEVRIER



20H00 | 150,00 € TTC / pers.



Grand Cru Classé de Saint-Julien, Château Beychevelle est surnommé le « Versailles du Médoc » en raison de son architecture classique et de son parc à la française. Trois siècles d'histoire ont forgé l'âme de Beychevelle. Sous Henri III, il était le fief des Ducs d'Epéron, et notamment de Jean-Louis Nogaret de La Valette, Grand Amiral de France, Gouverneur de Provence puis de Guyenne. Un homme très puissant qui selon la légende obligeait les navires passant devant son château à baisser leur voile en signe d'allégeance. C'est ainsi que le château fut surnommé « Baisse-Voile » devenu « Beychevelle » et que le navire à proue de griffon baissant la voile devint l'emblème du château.

Si le domaine couvre pas moins de 250 hectares, le vignoble lui occupe seulement 90 hectares avec des vignes âgées d'une trentaine d'années. Ce sont ses mêmes vignes qui mettent à l'honneur le cabernet sauvignon qui représente environ 52% de la surface mais aussi le merlot, le cabernet franc et le petit verdot. Au chai, la vinification est conduite de manière traditionnelle, l'élevage avec une moitié de bois neuf pour exprimer le terroir de Saint-Julien et produire des vins à la hauteur de ce Quatrième Grand Cru au classement de 1855.

Dégustation en présence de Philippe Blanc.

Liste des vins:

Château Beychevelle 2015

Bonite, crème raifort, betterave crapaudine, coriandre huile d'olive et sésame grillé

Château Beychevelle 2009

Château Beychevelle 2005

Mousseline de céleri rave avec éclats de boudin noir, pomme fruit, sauce vinaigre cidre-miel

Château Beychevelle 2004

www.caves-legrand.com



Les Dégustations du Mardi Château Beychevelle

Mardi
06
FEVRIER



20H00 | 150,00 € TTC / pers.

Château Beychevelle 2001

Filet de rouget, purée de champignons parfumée ail et sous bois, champignon cru et cerfeuil

Château Beychevelle 1996

Château Beychevelle 1995

Coeur d'entrecôte mûré servi bleu, héliantis, betterave crue et cuite, truffe noire et noisette

Château Beychevelle 1986

Fromage par Bernard Antony

Les Dégustations du Mardi ont lieu au Salon Lucien Legrand, 7/11 Galerie Vivienne à 20 heures. Entrée recommandée par le 4, rue des Petits Champs Paris 1^lème.

Réservation par email : degustation@caves-legrand.com

Réservation par téléphone : 01.42.60.07.12

www.caves-legrand.com