



Château Beyzac

Haut-Médoc

Cru Bourgeois

MILLESIMES

2002

Hachette
2006



« Une villa romaine à l'origine, un château et des communs des XVIIe et XVIIIes., un vignoble déjà présent sur la carte de Masse de 1688, ce cru a un vrai passé. Il s'en montre digne par la qualité de sa production, avec un vin un peu timide dans sa présentation mais qui se révèle ensuite avec des arômes bien typés de poivron, de fruits rouges et de boisé fort marqué. Le palais très médocain annonce une fort belle bouteille à ouvrir à partir de 2008 ou 2010. »

Concours
de
Bruxelles



« Rubis concentré ; nez varié, d'abord bois fin, après agitation cerises mûres et mûres sauvages ; bouche fraîche, déjà bien ronde, bel ensemble de fruits, d'acides frais et d'amertume soyeuse.»

2009

Andreas
Larsson

89/100

« Quite ripe nose of red and dark berries, ginger and sweet spices, the palate is quite dense with rather round tannins, elegant fruit and the finish is both fresh and clean. »
(dégustation en avril 2012)

2011

Concours
de
Bruxelles



2012

Viniphile

«Jolie robe rubis aux reflets grenat, dense. Le nez, élégant et très fruité dévoile des arômes de petits fruits noirs bien mûrs, avec de fines notes minérales et mentholées. La bouche est pleine, complexe. Elle possède un beau fruité, avec de la fraîcheur, une belle tension, du grain et se termine sur une fine structure tannique salivante.»
(Marc Quertinier, Œnologue)

2014

Gilbert
&
Gaillard

87/100



« Robe soutenue, grenat jeune. Nez net, sur les fruits rouges et noirs confiturés, présence épicée végétale discrète. Bouche charnue avec des tanins fondus et une agréable allonge fruitée. Un haut-médoc franc, aux qualités de fruits et de texture. » (dégusté en 2016)