



Château Bellefont-Belcier

Grand Cru, St-Emilion AOC

Description:

Le Château Bellefont-Belcier se situe sur le plateau calcaire de Saint-Émilion et associe la puissance du Merlot à la finesse épicée du Cabernet Franc et à la structure du Cabernet Sauvignon. Les sols de calcaire et d'argile confèrent au vin une minéralité précise, tandis que l'élevage en barriques lui apporte profondeur et tanins soyeux. Un Saint-Émilion à la fois classique et moderne, doté d'un beau potentiel de garde et d'une grande expression.

Profil aromatique:

Bouquet d'une grande finesse, aux opulentes notes de violette, sur des touches de cassis, de coriandre, de tabac blond et de jus de sureau. Bouche complexe et racée, juteuse, veloutée et parfaitement équilibrée, avec des tannins serrés et un corps bien charpenté. Astringence très légèrement granuleuse et élégante note salée dans l'interminable finale concentrée, marquée par les baies bleues, avec une pointe de graphite.

Va bien avec:

Aussi élégant avec un bœuf braisé au vin rouge qu'avec un magret de canard en sauce brune. Il s'accorde avec la même harmonie avec une omelette aux cèpes, un filet de bœuf au jus d'herbes ou un carré d'agneau au romarin.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: France

Appellation: St-Emilion & Satellites

Producteur: St-Emilion AOC

Teneur en alcool: 13.0%

Raisins: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

N° article: 0343295

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château Bellefont-Belcier

Grand Cru
St-Emilion AOC

Pays d'origine: France
Classifications: Score 18.5/20
Raisins: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Teneur en alcool: 13.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.