MÖVENPICK
VINS

Annonce Bélair-Monange

Grand Cru, St-Emilion AOC, Second vin du Château Bélair Monange

Une nouvelle star de Saint-Emilion

Description:
Château Bélair coiffe le point culminant du célèbre plateau calcaire de Saint-Emilion. Les vins de Bélair-Monange mettent en lumière le caractère si particulier du terroir au-travers de leur fruité de baies rouges intense, de leur minéralité profonde et de leur équilibre intérieur. Le second vin "Annonce de Bélair-Monange" qui n'est produit qu'en très petites quantités, est l'objet de la même attention que le grand vin, que ce soit au vignoble ou dans le chai.
Profile aromatique:

Va bien avec:
Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.
Température:
Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	France
Appellation:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	St-Emilion AOC
Teneur en alcool:	14.5%
N° article:	0889723

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Annonce Bélair-Monange

Grand Cru
St-Emilion AOC

Pays d'origine:	France
Classifications:	Score 18.5/20
Teneur en alcool:	14.5%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch