



2017 Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Une valeur sûre du Haut-Médoc proposée au format magnum

Description:

Le Château Belgrave est situé dans ce qui est probablement le plus beau vignoble que la célèbre région viticole de Bordeaux puisse offrir. Dans la commune de Saint-Laurent-Médoc, qui se trouve dans l'appellation Haut-Médoc, l'océan Atlantique est à portée de main. Belgrave est sous-estimé depuis des années. Cela réjouit tous ceux qui veulent la meilleure qualité au meilleur prix.

Note de dégustation:

Grenat violet, disque rubis. Bouquet ouvert aux nuances de lilas et d'airelles, puis des arrière notes viandées et de groseilles rouges. La bouche est relâchée avec des tanins puissants, un peu râpeux et légèrement asséchants. La finale est nerveuse et un peu cassante sur des arômes de coquilles de noix. Il faudra attendre un peu que le vin intègre tout cela. Légèrement en baisse par rapport au millésime précédent.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Haut-Médoc

Producteur:

Château Belgrave

Notation(s):

James Suckling 91/100, Parker 82/100, WeinWisser 17/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2036

Cépage(s):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Référence:

0106617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Belgrave

5e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 91/100, Parker 82/100, WeinWisser 17/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.