



## 2017 Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Une valeur sûre du Haut-Médoc proposée au format magnum

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Haut-Médoc
<b>Producteur:</b>	Château Belgrave
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 91/100, Parker 82/100, WeinWisser 17/20
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Cépage(s):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
<b>Référence:</b>	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  
**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.