

2016 Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

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:
Pourpre profond, saturé au centre, violacé sur le disque. Attaque florale, très peu fruitée sur de fines notes de feuilles et de ronces. Bouche puissante et serrée, sur des nuances poivrées et beaucoup de cassis en rétro-olfaction, s'étirant dans une longue finale. Ce classique Belgrave n'est pas démonstratif, mais il a beaucoup de potentiel.
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):	Wine Enthusiast 93–95/100, Decanter 91/100, James Suckling 92–93/100, Parker 90–92/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	69% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3% Petit Verdot
Référence:	0106616

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

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):	Wine Enthusiast 93–95/100, Decanter 91/100, James Suckling 92–93/100, Parker 90–92/100
Cépage(s):	69% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3% 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch