2016 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

«2016 Bélair-Monange comes out of the glass like a rock star» Lisa Perrotti

Description:
Château Bélair est, depuis peu, la propriété de Christian Moueix. En hommage à sa grand-mère, Anne-Adèle Monange, il l'a rebaptisé du nom de Bélair Monange. Très bien coté, ce 1er Grand Cru Classé B possède un charme inégalé.
Note de dégustation:
Bouquet d'une grande complexité aux notes agréables de violette, tabac blond et zeste d'orange, puis en deuxième nez de pulpe de framboise, de graphite et de cassis rouge. Bouche droite et soyeuse, racée et équilibrée avec un extrait salin, des tannins serrés et un élégant cœur minéral, incroyablement précis. Sublime astringence, délicatement farineuse dans la finale concentrée et minérale sur des nuances de nectar de griottes. Cette beauté ne demande qu'à être réveillée. À ne pas manquer.
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:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	Château Belair-Monange
Notation(s):	James Suckling 99/100, Score 20/20, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 96+/100, Parker 97+/100, Wine Enthusiast 95–97/100, Wine Spectator 95–98/100
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2025–2042
Cépage(s):	92% Merlot, 8% Cabernet Franc
Référence:	0474316

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 Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 99/100, Score 20/20, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 96+/100, Parker 97+/100, Wine Enthusiast 95–97/100, Wine Spectator 95–98/100
Cépage(s):	92% Merlot, 8% Cabernet Franc
Apogée:	2025–2042
Vol. alcool:	14.5 %
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