



## 2016 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

**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.

**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, Parker 97+/100, Wine Enthusiast 95-97/100, Wine Spectator 95-98/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 96+/100

**Vol. alcool:**

14.5 %

**Cépage(s):**

92% Merlot, 8% Cabernet Franc

**Référence:**

0474316

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé B  
St-Emilion AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 99/100, Parker 97+/100, Wine Enthusiast 95-97/100, Wine Spectator 95-98/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnock 96+/100  
**Cépage(s):** 92% Merlot, 8% Cabernet Franc  
**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.