



2018 Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Une botte secrète toute en finesse

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 grenat très foncé, opaque au centre, lilas sur le disque. Bouquet puissant de bois précieux, de jus de sureau frais et de mûres. Explosion de cassis dans le deuxième nez, aux nuances de réglisse et de tabac dominicain. La bouche puissante révèle des tanins très exigeants et légèrement granuleux, un corps robuste et serré.

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 93–94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 88/100, Jeb Dunnuck 89/100, Parker 89–91/100, Wine Spectator 89/100, WeinWisser 18+/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

2027–2045

Cépage(s):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Référence:

0106618

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 93–94/100, Score 18.5/20,
Antonio Galloni 88/100, Jeb Dunnuck 89/100,
Parker 89–91/100, Wine Spectator 89/100,
WeinWisser 18+/20
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Apogée: 2027–2045
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
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.