



## 2016 Annonce Bélair-Monange

Grand Cru, St-Emilion AOC, Second Vin du Ch.Bélair Monange

**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>	St-Emilion & Satellites
<b>Producteur:</b>	Château Belair-Monange
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elaboration:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
<b>Cépage(s):</b>	97% Merlot, 3% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0889716

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

Taille: A7 74x105

### Annonce Bélair-Monange

Grand Cru  
St-Emilion AOC  
Second Vin du Ch.Bélair Monange

**Origine:** France  
**Notation(s):**  
**Traubensorte(en):** 97% Merlot, 3% Cabernet Franc  
**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 16 Mois en Barrique  
**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.