



## 2018 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Chef-d'oeuvre de Saint-Émilion signé Christian Moueix

**Description:**

Excellent Saint-Émilion de la famille Moueix récompensé de 99 points par James Suckling.

**Note de dégustation:**

Robe rouge grenat saturé avec des reflets brillants. Nez concentré rappelant la cerise sauvage et le taba épicé, sur des notes de prune, de genièvre et de graphite. La bouche est soyeuse avec des tannins serrés, une vinification très classique et sans fioritures. Dans la finale complexe et très persistante, le vin devient sublime et dégage une incroyable sérénité, il se termine sur une minéralité marquée, le fruit semble encapsulé. Ce diamant brut est un très grand Bélair-Monange et sera l'un des meilleurs St.-Émilion dans 10-15 ans.

**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>    | James Suckling 99/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 98/100, Parker 98/100 |
| <b>Elevage:</b>        | en Barrique   |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle  |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 15.0 %  |
| <b>Apogée:</b>         | 2027–2050   |
| <b>Cépage(s):</b>      | Merlot, Cabernet Franc  |
| <b>Référence:</b>      | 0474318   |

## 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, Jeb  
Dunnuck 98/100, Parker 98/100  
**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc  
**Apogée:** 2027–2050  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**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.