2014 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

La star de Christian Moueix

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:
Grenat foncé, dense au centre, disque rubis. Bouquet de baies des bois et cerises piémontaises, arrondi par un souffle de café au lait. Palais onctueux et élégant avec un charme rarement rencontré avec le « nouveau » Bélair. On pourra le déguster rapidement, ce qui n'enlèvera rien à son bon potentiel de garde.
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):	Antonio Galloni 96/100, Falstaff 93/100, James Suckling 96/100, Parker 92/100, René Gabriel 18/20, Wine Enthusiast 95–97/100, Wine Spectator 95/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2044
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0474314

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):	Antonio Galloni 96/100, Falstaff 93/100, James Suckling 96/100, Parker 92/100, René Gabriel 18/20, Wine Enthusiast 95–97/100, Wine Spectator 95/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2044
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	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.

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