



2015 Haut Roc Blanquant

Grand Cru, St-Emilion AOC, 3ème vin du Ch. Bélair-Monange

Un St-Émilion de grande facture signé Christian Moueix

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):	Score 18/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Référence:	0411215

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Haut Roc Blanquant

Grand Cru

St-Emilion AOC

3ème vin du Ch. Bélair-Monange

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois 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.