



## 2017 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>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Référence:</b>	0889717

## 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):**  
**Cépage(s):** 100% Merlot  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**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.