



2019 Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Une botte secrète toute en finesse

Description:

Le Château Belgrave est situé dans ce qui est probablement le plus beau vignoble que la célèbre région viticole de Bordeaux puisse offrir. Dans la commune de Saint-Laurent-Médoc, qui se trouve dans l'appellation Haut-Médoc, l'océan Atlantique est à portée de main. Belgrave est sous-estimé depuis des années. Cela réjouit tous ceux qui veulent la meilleure qualité au meilleur prix.

Note de dégustation:

C'est le violet le plus noir qui soit ! Beau bouquet de cassis, de bois de santal et de gelée de mûres. Dans le deuxième nez, des violettes et du chocolat au lait. La bouche est élégante, avec une texture soyeuse et des tannins cacaotés, la structure est serrée, mais tout est parfaitement à sa place. Peau de prune et tabac brésilien dans la finale aromatique. Ce Belgrave m'a complètement convaincu et devrait figurer sur toute liste d'achat !

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:

Haut-Médoc

Producteur:

Château Belgrave

Notation(s):

James Suckling 94/100, Neal Martin 88–90/100, Parker 89/100, WeinWisser 18.5/20, Falstaff 93/100

Vol. alcool:

14.0 %

Référence:

0106619

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Belgrave

5e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 94/100, Neal Martin 88–90/100, Parker 89/100, WeinWisser 18.5/20, Falstaff 93/100
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 déguster.