



2020 Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Une valeur sûre du Haut-Médoc

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:

Pourpre extrêmement foncé, centre opaque. L'infime réduction se dissipe à l'air, cerise sauvage et gelée de prunelle, puis tabac du Brésil et bois précieux. Palais ferme dont les tannins creusent la chair, plénitude légèrement friable, corps sauvage et indompté. Ce géant explose dans la finale compacte et très concentrée de petites baies écrasées et de graphite sur une profonde astringence; quand il se sera assagi, la plus haute note sera à portée de main !

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 93/100, Neal Martin 88/100, Parker 87–89/100, WeinWisser 17.5/20, Antonio Galloni 90/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 91/100

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Cépage(s):

53% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 3% Petit Verdot

Référence:

0106620

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 93/100, Neal Martin 88/100, Parker 87–89/100, WeinWisser 17.5/20, Antonio Galloni 90/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 91/100
Cépage(s):	53% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 3% Petit Verdot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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.