



2018 Annonce Bélair-Monange

Grand Cru, St-Emilion AOC, Second vin du Château Bélair Monange

Une nouvelle star de Saint-Emilion

Description:

Château Bélair coiffe le point culminant du célèbre plateau calcaire de Saint-Emilion. Les vins de Bélair-Monange mettent en lumière le caractère si particulier du terroir au-travers de leur fruité de baies rouges intense, de leur minéralité profonde et de leur équilibre intérieur. Le second vin "Annonce de Bélair-Monange" qui n'est produit qu'en très petites quantités, est l'objet de la même attention que le grand vin, que ce soit au vignoble ou dans le chai.

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): | James Suckling 94/100 |
| Elevage: | 12 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 15.0 % |
| Cépage(s): | 92% Merlot, 8% Cabernet Franc |
| Référence: | 0889718 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Annonce Bélair-Monange

Grand Cru
St-Emilion AOC
Second vin du Château Bélair Monange

Origine: France
Notation(s): James Suckling 94/100
Cépage(s): 92% Merlot, 8% Cabernet Franc
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 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
décanner.