



2019 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 95/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	98% Merlot, 2% Cabernet Franc
Référence:	0889719

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 95/100
Cépage(s):	98% Merlot, 2% Cabernet Franc
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 déguster.