



2015 Château Belgrave

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Un bon tuyau confidentiel pour l'avenir

Note de dégustation:

Pourpre-grenat saturé, dense au centre, lueur lilas sur le disque. Au nez, le Cabernet exprime ses arômes épicés et profonds avec des nuances de poivre noir en grain. La bouche juteuse révèle de l'astringence et des tannins exigeants, avec des saveurs de petits fruits noirs en finale. Ce n'est actuellement pas un vin flatteur avec ses tannins en évolution, en cela il me rappelle fortement le millésime 2000, qui commence maintenant à devenir un grand Médoc.

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, Parker 84/100, René Gabriel 18/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 3% Petit Verdot
Référence:	0106615

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, Parker 84/100, René Gabriel 18/20
Cépage(s): 74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 3% Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
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.