



## 2012 Château Belle-Vue

Haut-Médoc AOC

Grand format pour les soirées barbecue

**Description:**

Le domaine se trouve à portée de vue de Giscours, dans l'appellation Margaux.

**Note de dégustation:**

Pourpre profond, saturé au centre, lueur grenat sur le disque. Bouquet mûr et ouvert, dominé par les baies, avec des notes de bois précieux et de café au lait. La bouche est élégante et veloutée avec de fins tannins montrant du soutien et des réserves, cassis et sureau en finale. Un vin parfumé et délicieux marqué par sa proximité à Margaux, et qui comme presque chaque année, est abonné aux 17 points. Lors des 5 occasions que j'ai eu pour le déguster, j'étais souvent plus près des 18/20 !!

**Accompagne idéale:**

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

**Conseils de service:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** France

**Région:** Bordeaux

**Sous-région:** Haut-Médoc

**Producteur:** la Gironville

**Notation(s):** Antonio Galloni 89/100, James Suckling 89/100

**Elevage:** 16 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0 %

**Apogée:** jusqu'en 2029

**Cépage(s):** 51% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 21% Petit Verdot

**Référence:** 0494312

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Belle-Vue

Haut-Médoc AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Antonio Galloni 89/100, James Suckling 89/100
<b>Cépage(s):</b>	51% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 21% Petit Verdot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.