



2015 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Un style néoclassique!

Description:

Château Bélair est, depuis peu, la propriété de Christian Moueix. En hommage à sa grand-mère, Anne-Adèle Monange, il l'a rebaptisé du nom de Bélair Monange. Très bien coté, ce 1er Grand Cru Classé B possède un charme inégalé.

Note de dégustation:

Pourpre-grenat profond. Bouquet riche et intense de cerises rouges avec un souffle de grenadine peu sucrée. Palais également très concentré et précis; pendant 20 ans parmi les meilleurs Saint-Emilion, les Bélair Monange ont réussi à rester des vins convaincants, malgré les changements difficiles des dernières années. Gagnera encore un point après maturité.

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 100/100, Parker 98+/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0474315

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 100/100, Parker 98+/100
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 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.