



2014 Haut Roc Blanquant

Grand Cru, St-Emilion AOC, 3ème vin du Ch. Bélair-Monange

Un vin hors du commun signé Christian Moueix

Description:

La parcelle Haut Roc Blanc se trouve sur un coteau chargé d'histoire. C'est avec le plus grand soin et dans le respect de la nature que les raisins sont vendangés à la main. Afin d'obtenir un fruité expressif, la vinification est particulièrement douce. Ensuite, le vin est élevé dans des fûts de chêne français. Un vin équilibré, au puissant caractère et au grand potentiel

Note de dégustation:

Rubis-grenat, saturé au centre. Magnifique bouquet de baies rouges des bois et de jus de canneberge, avec un soupçon de tabac blond et de bois de santal. La bouche est onctueuse, élégante et extrêmement agréable. Les tannins sont mûrs et soutenus ce qui présage d'un beau potentiel de garde. Des notes minérales marquent la finale aux arômes de petits fruits rouges, de cire et de cardamome. Un St-Emilion classique qui sera prêt à boire assez tôt.

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):	Score 18/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Référence:	0411214

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Haut Roc Blanquant

Grand Cru
St-Emilion AOC
3ème vin du Ch. Bélair-Monange

Origine: France
Notation(s): Score 18/20
Cépage(s): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 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
décanter.