



## 2013 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

La Maison Moueix réunit ici finesse et classicisme

### 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.

### 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):

Wine Spectator 91-94/100, James Suckling 88-89/100, René Gabriel 17/20

### Vol. alcool:

14.0 %

### Apogée:

jusqu'en 2038

### Cépage(s):

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

### Référence:

0474313

## 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):** Wine Spectator 91-94/100, James Suckling  
88-89/100, René Gabriel 17/20  
**Cépage(s):** 85% Merlot, 15% Cabernet Franc  
**Apogée:** jusqu'en 2038  
**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.