



Haut Roc Blanquant de Bélair Monange 2016

Saint-Émilion Grand Cru AOC

Spécialité par lot

MOUEIX

Château Bélair-Monange est produit sur les sols les plus privilégiés de Saint-Émilion. Les parcelles calcaires du plateau contribuent à la fraîcheur et la minéralité ; l'argile bleue des coteaux apporte intensité, longueur, et une élégance unique au cru.

Région: Saint-Émilion, Bordeaux

Cépages : 90% Merlot, 10% Cabernet franc

Vinification : La récolte de tous les raisins se fait à la main dans de petits paniers. L'activité traditionnelle du négoce girondin consiste à élever dans ses propres barriques les vins d'un grand nombre de châteaux qui n'ont pas la possibilité de le faire sur les lieux même de la production. Cette activité exige beaucoup de soins, de main-d'œuvre et de capitaux. Le vin est ensuite affiné pendant douze mois avant l'embouteillage et affinage en bouteilles avant commercialisation.

Dégustation : Un vin rouge pourpre dont le nez s'exprime avec plénitude, dominé par des arômes de violette et de mûre complétés par une note poivrée. En bouche, l'attaque est souple et les tanins veloutés. La finale, riche et expressive, se déroule sur des arômes de fruits noirs. Servir à 16/17° C sur un magret de canard en sauce aux fruits rouges ou avec une bavette aux échalotes.

Taux d'alcool : 13,5% Alc. Vol.

Code SAQ : 14205921

Prix : 59,25\$

Prix licencié : 51,53\$

Uvc : 12

