

Château Belair – Monange – 1er G.C.C. St. Emilion G.C. France (ST. EMILION) – 2014

Vinification

Âge moyen de la vigne est 25 ans. Vendanges manuelles avec double tri (manuel et optique). Vinification traditionnelle, en cuves inox et béton thermo-régulées. Macérations et extractions douces et contrôlées. Élevage 16-18 mois en barriques de chêne français (50% neuves).

Dégustation

Il est très bon, avec de riches notes de réglisse et de menthe fraîche, bien équilibré mais avec du punch, montrant des fruits de framboise écrasés et une finale saline. Sa grande persistance, sa richesse et sa texture témoignent du succès de leur stratégie ici

Mets adaptées

Viande - rouge | Fromage - fort | Roti de bœuf

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Merlot (88%), Cabernet Franc (12%)

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 17-18°

