



**ANNONCE BÉLAIR-MONANGE**  
**2º VINO DE CHÂTEAU BÉLAIR-MONANGE**  
A.O.C. SAINT-ÉMILION, FRANCIA.

**VINIFICACIÓN**

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedades:** 90% Merlot, 10% Cabernet Franc.

**Alcohol:** 13,5 %

**Reposo:** 16 meses en barricas de roble frances (30% nuevas).

**Capacidad de Guarda:** 15 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 ° C

**NOTAS DEL SOMMELIER**



Vino de color rubí medio claro.



La nariz es limpia mediana intensidad. Aromas de ciruela, mora, vainilla y clavo de olor.



Los taninos son medianos y finos. La intensidad es media con sabores que se siguen de la nariz. El cuerpo es mediano y termina en medio. Muy buen vino, bien equilibrado.



Se recomienda con carnes estofadas, entrecote, rape, trufas negras y costilla, también va bien con pierna de cordero, confit de pato o queso duro.



CHÂTEAU  
BÉLAIR  
MONANGE  
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION

**Château Bélair-Monange**

Château Bélair-Monange tiene sus orígenes en la época romana. Situado en el punto más alto de la famosa meseta de piedra caliza de Saint-Émilion, durante mucho tiempo ha sido considerado uno de los mejores crus de la región. En 1850, Cocks & Feret lo clasificó como el vino líder de Saint-Émilion, posición que ocupó hasta bien entrado el siglo XX. Établissements Jean-Pierre Moueix compró el icónico Château en 2008 e inmediatamente emprendió una extensa renovación del viñedo, la bodega, las canteras subterráneas y el château para restaurar el cru a su estado histórico legítimo.



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)