



CHÂTEAU BÉLAIR-MONANGE
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
A.O.C. SAINT-ÉMILION, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: 16 a 18 meses en barricas de roble francés (50% nuevas).

Capacidad de Guarda: 25 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Intenso color rojo rubí brillante.



Aromas a ciruela negra bayas, violeta y aceituna negra, notas ahumadas, chocolate amargo, piedra mojada y regaliz.



Lleno con ciruelas rojas, frambuesas negras, cerezas, moca y chocolate negro. Es ahumado, picante, terroso y simplemente encantado.



Se recomienda acompañar con carnes rojas, de caza y platillos condimentados.



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