



2012 Château Belle-Vue

Haut-Médoc AOC

Grand format pour les soirées barbecue

Description:

Le domaine se trouve à portée de vue de Giscours, dans l'appellation Margaux.

Note de dégustation:

Pourpre profond, saturé au centre, lueur grenat sur le disque. Bouquet mûr et ouvert, dominé par les baies, avec des notes de bois précieux et de café au lait. La bouche est élégante et veloutée avec de fins tannins montrant du soutien et des réserves, cassis et sureau en finale.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Haut-Médoc
Producteur:	Château Belle-Vue
Notation(s):	Antonio Galloni 89/100, Score 17.5/20, James Suckling 89/100
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	51% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 21% Petit Verdot
Référence:	0494312

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Belle-Vue

Haut-Médoc AOC

Origine:	France
Notation(s):	Antonio Galloni 89/100, Score 17.5/20, James Suckling 89/100
Cépage(s):	51% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 21% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.