Château Belgrave
Haut Médoc - rouge



Un héritage prestigieux ! Un terroir d'exception a permis au Château Belgrave d'entrer au classement officiel de 1855, reconnaissance emblématique des Grands Crus Classés du Médoc. Ce titre historique les engage encore aujourd'hui à poursuivre leur quête d'excellence et à préserver un savoir-faire viticole unique transmis depuis des générations. Ce classement incarne une philosophie d'exigence qui guide leur démarche : respect du terroir, rigueur dans la culture de la vigne.

TERROIR : Appellation Haut-Médoc Contrôlé 13% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 66% cabernet sauvignon, 32% merlot, 2% petit verdot.

VINIFICATION : Vinification en douceur qui laisse le fruit s'exprimer. Extractions maitrisées.
Elevage en fûts de chêne, sur lies fines, 42% de bois neuf, pendant 12 mois.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et 18°C.

ACCORDS METS ET VIN : A déguster avec un magret de canard sauce aux cerises, côte de bœuf, plateau de fromages affinés à pâte dure.

GARDE : 15 ans.

SPÉCIFICITÉS : La robe est sombre, dense. Le nez, complexe, s'ouvre sur des notes harmonieuses de cèdre, réglisse et menthol, évoluant sur les fruits noirs-cerise, cassis. Dès l'attaque, la bouche est onctueuse, veloutée enrobée par des tanins denses et suaves.