



RENAISSANCE
SPIRITS

VODKA

GIN

VERMOUTH

TÉQUILA

MEZCAL

LIQUEUR
MODERNE

EAU DE VIE
DE VIN

RHUM

WHISKY

COGNAC

SPARKLING

SOFT



FRANCE

OPULENCE ET GLAMOUR

Créé au coeur de la Bourgogne, nouveau né de la gamme, Luc Belaire Gold est le fruit de l'assemblage de cépage Chardonnay et Pinot Noir, dont les raisins ont été minutieusement récoltés à la main. Une cuvée naturellement élégante alliant un vin d'une qualité saisissante et un flacon resplendissant.

Elaboré par la 5^e et 6^e génération de vignerons au sein de notre Maison fondée en 1898 dont les traditions oenologiques se retrouvent dans chaque flacon, notre Maison, situé à Montigny-Les-Beaune, se trouve au centre de l'une des régions viticoles les plus connues et respectées au monde.

Comme un clin d'oeil à l'histoire, nous avons choisi un dosage à base de cannes à sucre organique qui apporte à notre vin structure et longueur en bouche. Un procédé original, nous rappelant un style très populaire des années 20.

Le vin

Assemblage: 95% Chardonnay, 5% Pinot Noir

Taux d'alcool: 12.5%

Sucre résiduel: 10 g/L

Acidité totale: 4.36 g/L

Température de service : 6° C

Note de dégustation

Equilibré et élégant, la dégustation s'ouvre sur des arômes de brioche, de pêche et de poire laissant place à la fraîcheur des fruits mûrs du Chardonnay et des notes de mangue. Un vin délicatement structuré avec un final sec et léger.

La bouteille

Belaire Brut Gold rejoint notre Belaire Rosé et Belaire Luxe. Sublimée par son flacon cristallin en relief détaillée avec minutie, notre cuvée Belaire Gold fera à la fois appel à votre sens du touché et celui du goût.

Suggestion de service et d'association

De par sa versatilité, nous recommandons de servir Belaire Gold aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement sur table, notamment sur des fruits de mer, des légumes grillés ou encore de la volaille.



Degré Alcool : 12,5°

Colisage : Carton de 6 - 75cl