



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Chef-d'œuvre de St-Émilion

Description:

Château Bélair est, depuis peu, la propriété de Christian Moueix. En hommage à sa grand-mère, Anne-Adèle Monange, il l'a rebaptisé du nom de Bélair Monange. Très bien coté, ce 1er Grand Cru Classé B possède un charme inégalé.

Profil aromatique:

Bouquet d'une grande complexité aux notes agréables de violette, tabac blond et zeste d'orange, puis en deuxième nez de pulpe de framboise, de graphite et de cassis rouge. Bouche droite et soyeuse, racée et équilibrée avec un extrait salin, des tannins serrés et un élégant cœur minéral, incroyablement précis. Sublime astringence, délicatement farineuse dans la finale concentrée et minérale sur des nuances de nectar de griottes. Cette beauté ne demande qu'à être réveillée. À ne pas manquer.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	St-Emilion AOC
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	2032-2062
Cépage(s):	98% Merlot, 2% Cabernet Franc
N° article:	0474323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: Drinks Business 96-98+/100, Decanter 98/100, Jane Anson 97/100, Jean-Marc Quarin 97/100, James Suckling 97/100, Parker 96/100, Vinum 98/100
Cépage(s): 98% Merlot, 2% Cabernet Franc
A boire: 2032-2062
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.