



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un Saint-Émilion majestueux au potentiel de garde exceptionnel

Description:

En 2025, le Château Bélair-Monange figure parmi les grandes références de Saint-Émilion. Niché sur les hauteurs du plateau calcaire, ce domaine allie l'élégance aristocratique de l'appellation à une profondeur impressionnante et à une tension minérale. Ce sont précisément les sols calcaires frais qui confèrent au vin cette fraîcheur vivante et cette énergie intérieure qui rendent le Bélair-Monange si unique. Le millésime 2025 exprime ce style avec une clarté impressionnante. De petites baies très concentrées ont donné naissance à un vin profond qui allie à la perfection intensité et finesse, texture soyeuse et précision dansante.

Profil aromatique:

Le Bélair-Monange se révèle cette année d'une profondeur exceptionnelle. Délicats arômes de violette, de cerise sauvage et de zeste d'orange sanguine. En bouche, on retrouve des notes de framboise des bois, une noble touche crayeuse et du poivre noir des montagnes. Une bouche sublime, à la texture veloutée et soyeuse, d'une race dansante qui confère au vin finesse et longueur, avec une structure tannique dense ; d'une précision extraordinaire, la finale concentrée révèle des arômes de fruits rouges, une noble note salée, et une finale longue et persistante aux accents minéraux.

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

A boire: 2030-2070

Cépage(s): 98% Merlot, 2% Cabernet Franc

N° article: 0474325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: Falstaff 99/100, Decanter 96/100, Jane Anson 97/100, James Suckling 97-98/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s): 98% Merlot, 2% Cabernet Franc
A boire: 2030-2070
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrrique
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.