



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

La Maison Moueix réunit ici finesse et classicisme

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emi

Produzent: St-Emilion AOC

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2038

Cépage(s): 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474313

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Wine Spectator 91-94/100, James Suckling 88-89/100, René Gabriel 17/20
Cépage(s):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2038
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.