



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

La star de Christian Moueix

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:

Grenat foncé, dense au centre, disque rubis. Bouquet de baies des bois et cerises piémontaises, arrondi par un souffle de café au lait. Palais onctueux et élégant avec un charme rarement rencontré avec le « nouveau » Bélair. On pourra le déguster rapidement, ce qui n'enlèvera rien à son bon potentiel de garde.

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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2044

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: Antonio Galloni 96/100, Falstaff 93/100, James Suckling 96/100, Parker 92/100, René Gabriel 18/20, Wine Enthusiast 95-97/100, Wine Spectator 95/100
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
A boire: jusqu'en 2044
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5%
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.