



## Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un style néoclassique!

### **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:**

Pourpre-grenat profond. Bouquet riche et intense de cerises rouges avec un souffle de grenadine peu sucrée. Palais également très concentré et précis; pendant 20 ans parmi les meilleurs Saint-Emilion, les Bélair Monange ont réussi à rester des vins convaincants, malgré les changements difficiles des dernières années. Gagnera encore un point après maturité.

### **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:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.0%

**A boire:** jusqu'en 2042

**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0474315

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	James Suckling 100/100, Parker 98+/100
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2042
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	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.