



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un chef-d'oeuvre de Saint-Émilion signé 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:

Rubis-grenat foncé. Au nez, délicieux élixir de griottes et de groseilles rouges, puis de framboises et de notes de craie. Bouche tout en souplesse et élégance avec une texture soyeuse et un équilibre parfait. Il reste classique dans la longue finale délicatement astringente aux arômes de fraises des bois et de peau de cerises séchées. Un très beau Bélair-Monange qui n'atteint pas tout à fait le niveau du 2016.

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: 14.5%

A boire: jusqu'en 2045

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 98/100, Antonio Galloni 96/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 96/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2045
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.