



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Chef-d'oeuvre de Saint-Émilion signé Christian Moueix

Beschreibung:

Excellent Saint-Émilion de la famille Moueix récompensé de 99 points par James Suckling.

Degustationsnotiz:

Robe rouge grenat saturé avec des reflets brillants. Nez concentré rappelant la cerise sauvage et le taba épicé, sur des notes de prune, de genièvre et de graphite. La bouche est soyeuse avec des tannins serrés, une vinification très classique et sans fioritures. Dans la finale complexe et très persistante, le vin devient sublime et dégage une incroyable sérénité, il se termine sur une minéralité marquée, le fruit semble encapsulé. Ce diamant brut est un très grand Bélair-Monange et sera l'un des meilleurs St.-Émilion dans 10-15 ans.

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: 15.0%

A boire: 2027-2050

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 99/100, Jeb Dunnuck 98/100, Parker 98/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
A boire:	2027-2050
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
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.