



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

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:

Pourpre avec des reflets rouge rubis, violet sur le disque. Merveilleux bouquet subtil avec des myrtilles, de la gelée de fruits rouges et une touche de violette. Très féminin, presque bourguignon, surtout si vous goûtez le vin après des bolides plus puissants. En bouche, la texture est soyeuse, les tannins ultrafins, incroyablement délicat avec beaucoup d'élégance et de finesse. Il danse presque en apesanteur telle une ballerine. Juste après le Trio Moueix-Pomerol, une fabuleuse pièce de finesse, une belle dame en robe Dior. Christian Moueix met toujours ce vin à la fin des dégustations des Primeurs, mais cette année en particulier, il a été démontré qu'il serait certainement meilleur techniquement devant les trois géants de Pomerol, mais cela n'a pas d'importance pour nous ou pour le vin. Chapeau, Edouard Moueix ! - WeinWisser

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: 2029-2049

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 99/100, Neal Martin 96-98/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
A boire:	2029-2049
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.