



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Chef-d'oeuvre de Saint-Émilion signé Moueix

Beschreibung:

Les parcelles calcaires du plateau de Saint-Émilion apportent fraîcheur et minéralité aux vins de Château Bélair-Monange, tandis que l'argile bleue des versants sud leur confère de l'intensité, de la longueur et une élégance unique. Surnommé le «Pétrus de Saint-Émilion», ce domaine séduit aussi bien les médias spécialisés que les fans du style bordelais classique. Mais pas uniquement: tous ceux qui oseront pénétrer dans l'univers du Bordeaux tomberont sous le charme ensorcelant de ce Premier Grand Cru Classé.

Degustationsnotiz:

Pourpre saturé avec un centre opaque et un disque légèrement rubis. Bouquet dense de cerise rouge, avec une belle note de lilas et de la réglisse. Dans le deuxième nez, des pépins de framboises grillés, du graphite et de la gelée de sureau. La bouche est sublime avec une texture soyeuse, une plénitude séduisante, une structure tannique serrée et un caractère parfaitement équilibré. Dans la finale aux airs de catapulte, ce bijou montre toute sa classe et se termine sur de la griotte, du genièvre et une délicate astringence.

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:	2029-2049
Cépage(s):	98% Merlot, 2% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0474320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: Jeb Dunnuck 98/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 94/100, James Suckling 97-98/100, Neal Martin 96/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s): 98% Merlot, 2% Cabernet Franc
A boire: 2029-2049
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.