



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Chef-d'oeuvre de Saint-Émilion signé Moueix

Description:

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.

Profil aromatique:

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	St-Emilion AOC
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	2029-2049
Cépage(s):	98% Merlot, 2% Cabernet Franc
N° article:	0474320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: Jeb Dunnock 98/100, Antonio Galloni 98/100,
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: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.