



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

La Maison Moueix réunit ici finesse et classicisme

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:

Attaque délicate, cerise rouge, romarin séché et tabac du Brésil, avec de tendres notes de lilas et de cassis. Bouche ferme avec une tension incroyable, sur un corps bien musclé, une texture douce, de la minéralité et des tannins serrés. Finale très précise et d'une grande sérénité avec des arômes de gelée de cassis, de jus d'airelle et d'estragon, sur un extrait légèrement salé - Il faudra patienter et boire du thé !

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: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: 2029-2052

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96-97/100, Antonio Galloni 93-95/100, Neal Martin 90-92/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
A boire:	2029-2052
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.