



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Chef-d'oeuvre de Moueix noté 100 points

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:

Attaque sur la réserve aux délicates notes de baies rouges, graphite et lilas. Tabac du Brésil, jus d'airelle et groseille rouge en deuxième nez. Sublime palais racé et vibrant, avec une texture soyeuse, des tannins exigeants et un noyau minéral dense - qui me fait spontanément penser à Ausone. Cerises sauvages et olives noires dans la finale concentrée, d'une astringence exigeante.

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:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	2030-2060
Cépage(s):	98% Merlot, 2% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0474322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Falstaff 100/100, Decanter 98/100, Jane Anson 100/100, James Suckling 97-98/100
Cépage(s):	98% Merlot, 2% Cabernet Franc
A boire:	2030-2060
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois 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.