



2019 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Chef-d'oeuvre de Saint-Émilion signé Christian Moueix

Description:

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.

Note de dégustation:

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 idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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.

Conseils de service:

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
Région: Bordeaux
Sous-région: St-Emilion & Satellites
Producteur: Château Belair-Monange
Notation(s): James Suckling 99/100, Neal Martin 96–98/100, Score 20/20, WeinWisser 19/20

Elevage: en Barrique
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 15.0 %
Apogée: 2029–2049
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
Référence: 0474319

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 99/100, Neal Martin 96–98/100,
Score 20/20, WeinWisser 19/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
Apogée: 2029–2049
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: 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.