



2021 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

La Maison Moueix réunit ici finesse et classicisme

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:

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 idéale:

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.

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 96–97/100, Score 20/20, Antonio Galloni 93–95/100, Neal Martin 90–92/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18/20

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

2029–2052

Cépage(s):

Référence:

0474321

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 96–97/100, Score 20/20,
Antonio Galloni 93–95/100, Neal Martin
90–92/100, Parker 93–95/100, WeinWisser
18/20
Cépage(s): 2029–2052
Apogée: 14.0 %
Vol. alcool: 14.0 %
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.