



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Capolavoro di St-Émilion

Descrizione:

Lo Château Bélair è ora di proprietà di Christian Moueix. In omaggio a sua nonna, Anne-Adèle Monange, lo ha ribattezzato Bélair Monange. Questo pregiato 1er Grand Cru Classé B possiede un fascino ineguagliabile.

Profilo aromatico:

Un bouquet molto complesso con piacevoli note di viola, tabacco leggero e scorza d'arancia, seguite da polpa di lampone, grafite e ribes rosso. Al palato è schietto e setoso, vivace ed equilibrato, con un estratto salino, tannini stretti e un nucleo minerale elegante e incredibilmente preciso. Astringenza sublime, delicatamente farinosa nel finale concentrato e minerale con note di nettare di marasca. Questa bellezza chiede solo di essere risvegliata. Da non perdere.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2032-2062

Varietà d'uva: 98% Merlot, 2% Cabernet Franc

Numero articolo: 0474323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Drinks Business 96-98+/100, Decanter 98/100, Jane Anson 97/100, Jean-Marc Quarin 97/100, James Suckling 97/100, Parker 96/100, Vinum 98/100
Varietà d'uva:	98% Merlot, 2% Cabernet Franc
Da bere:	2032-2062
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.