



## Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Maestoso Saint-Émilion con un enorme potenziale di invecchiamento

### Descrizione:

Château Bélair-Monange è uno dei grandi riferimenti di Saint-Émilion nel 2025. Situata in alto sull'altopiano calcareo, questa tenuta combina l'eleganza aristocratica della denominazione con un'impressionante profondità e tensione minerale. Sono proprio i freschi terreni calcarei a conferire al vino la vivace freschezza e l'energia interiore che rendono Bélair-Monange così caratteristico. L'annata 2025 esprime questo stile con una chiarezza impressionante. Gli acini piccoli e altamente concentrati hanno prodotto un vino profondo che combina perfettamente intensità e finezza, consistenza setosa e precisione danzante.

### Profilo aromatico:

Il Bélair-Monange di quest'anno si presenta con una straordinaria profondità. Delicato profumo di violetta, ciliegia selvatica, scorza di arancia rossa. Nel secondo attacco, lampone selvatico, una nobile nota gessosa e pepe nero di montagna. Al palato sublime, con una consistenza come il velluto e la seta, una corsa danzante che conferisce al vino finezza e lunghezza, una struttura tannica strettamente intrecciata; incredibilmente preciso, bacche rosse nel finale concentrato, nobile nota salina, acciaiolo nel lungo retrogusto persistente.

### 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

**Da bere:** 2030-2070

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

**Numero articolo:** 0474325

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Falstaff 99/100, Decanter 96/100, Jane Anson 97/100, James Suckling 97-98/100, WeinWisser 19/20  
**Varietà d'uva:** 98% Merlot, 2% Cabernet Franc  
**Da bere:** 2030-2070  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** in barrique  
**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.