

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

La Maison Moueix unisce finezza e classicità

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

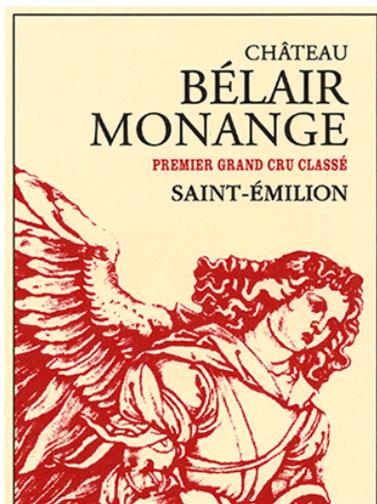
Produttore: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2043

Varietà d'uva: 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Artikelnnummer: 0474312



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 95+/100, James Suckling 94/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 94/100
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2043
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.