Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

La stella di Christian Moueix

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:
Granato scuro, denso al centro, disco rubino. Un bouquet di frutti di bosco e ciliegie piemontesi, arrotondato da una nota di café au lait. Al palato è morbido ed elegante, con un fascino raramente riscontrabile nei \"nuovi\" Bélair. Può essere gustato rapidamente, ma ciò non toglie che abbia un buon potenziale di invecchiamento.
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
Produzent:	St-Emilion AOC
Allevamento:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.5%
Da bere:	da subito fino al 2044
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0474314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 96/100, Falstaff 93/100, James Suckling 96/100, Parker 92/100, René Gabriel 18/20, Wine Enthusiast 95–97/100, Wine Spectator 95/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2044
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch