



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Stile neoclassico!

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-violaceo intenso. Bouquet ricco e intenso di ciliegie rosse con una nota di granatina leggermente dolce. Anche il palato è molto concentrato e preciso; da 20 anni tra i migliori Saint-Emilion, i vini di Bélair Monange riescono a rimanere convincenti, nonostante i difficili cambiamenti degli ultimi anni. Guadagnerà un altro punto quando sarà maturo.

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

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2042

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Parker 98+/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2042
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
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 decentarlo.