



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un capolavoro di Saint-Émilion 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:

Rubino granato scuro. Al naso, un delizioso elisir di marasche e ribes rosso, seguito da lamponi e note di gesso. Al palato è morbido ed elegante, con una consistenza setosa e un perfetto equilibrio. Il finale lungo e delicatamente astringente è classico, con aromi di fragole selvatiche e buccia di ciliegia essiccata. Un ottimo Bélair-Monange che non raggiunge il livello del 2016.

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 2045

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnnummer: 0474317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 98/100, Antonio Galloni 96/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 96/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2045
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.