



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Il capolavoro di Christian Moueix a Saint-Émilion

Beschreibung:

Eccellente Saint-Émilion della famiglia Moueix, premiato con 99 punti da James Suckling.

Degustationsnotiz:

Colore rosso granato saturo con riflessi brillanti. Naso concentrato che ricorda la ciliegia selvatica e il tabac speziato, con note di prugna, ginepro e grafite. Il palato è setoso, con tannini stretti e una vinificazione molto classica e senza fronzoli. Nel complesso e lungo finale, il vino diventa sublime, emana un'incredibile serenità e termina con una marcata mineralità, il frutto sembra incapsulato. Questo diamante brut è un grandissimo Bélair-Monange e sarà uno dei migliori St.-Émilions tra 10-15 anni.

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: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: 2027-2050

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Jeb Dunnock 98/100, Parker 98/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	2027-2050
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
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.