



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Il capolavoro di Christian Moueix a Saint-Émilion

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:

Porpora con riflessi rosso rubino, viola sul disco. Meraviglioso bouquet sottile con mirtilli, gelatina di frutta rossa e un tocco di violetta. Molto femminile, quasi borgognone, soprattutto se si degusta questo vino dopo vini più potenti. Al palato, la struttura è setosa, i tannini ultra-fini, incredibilmente delicati con grande eleganza e finezza. Danza quasi senza peso come una ballerina. Subito dopo il Trio Moueix-Pomerol, un favoloso pezzo di finezza, una bella signora in abito Dior. Christian Moueix mette sempre questo vino alla fine delle degustazioni Primeurs, ma quest'anno in particolare, è stato dimostrato che sarebbe certamente tecnicamente migliore dei tre giganti di Pomerol, ma questo non importa a noi o al vino. Tanto di cappello a Edouard Moueix! - WeinWisser

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: 2029-2049

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Neal Martin 96-98/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	2029-2049
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.