



## Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Capolavoro di Saint-Émilion di Moueix

### Beschreibung:

Le parcelle calcaree dell'altopiano di Saint-Émilion conferiscono freschezza e mineralità ai vini di Château Bélair-Monange, mentre l'argilla blu dei versanti meridionali conferisce loro intensità, lunghezza e un'eleganza unica. Soprannominata la \"Pétrus di Saint-Émilion\", questa tenuta si rivolge sia ai media specializzati sia agli appassionati del classico stile bordelese. Ma non è tutto: chiunque osi entrare nel mondo di Bordeaux cadrà sotto l'incantesimo di questo Premier Grand Cru Classé.

### Degustationsnotiz:

Porpora saturo con centro opaco e disco leggermente rubino. Bouquet denso di ciliegia rossa, con una nota di lilla e liquirizia. Al secondo naso, semi di lampone tostati, grafite e gelatina di sambuco. Il palato è sublime, con una trama setosa, una pienezza seducente, una struttura tannica serrata e un carattere perfettamente equilibrato. Nel finale, simile a una catapulta, questo gioiello mostra tutta la sua classe, concludendo con marasca, ginepro e una delicata astringenza.

### 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:** 14.5%

**Da bere:** 2029-2049

**Varietà d'uva:** 98% Merlot, 2% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0474320

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

|                       |                                                                                                                                                    |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                                                                                                            |
| <b>Valutazioni:</b>   | Jeb Dunnuck 98/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 94/100, James Suckling 97-98/100, Neal Martin 96/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20         |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 98% Merlot, 2% Cabernet Franc                                                                                                                      |
| <b>Da bere:</b>       | 2029-2049                                                                                                                                          |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                                                                                                       |
| <b>Allevamento:</b>   | in barrique                                                                                                                                        |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.5%                                                                                                                                              |
| <b>Servier:</b>       | 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. |