

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

La Maison Moueix unisce finezza e classicità

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:

Attacco delicato di ciliegia rossa, rosmarino secco e tabacco brasiliano, con note tenere di lillà e ribes nero. Al palato è deciso, con un'incredibile tensione, corpo muscoloso, struttura morbida, mineralità e tannini stretti. Il finale è molto preciso e sereno, con aromi di gelatina di ribes nero, succo di mirtillo e dragoncello, e un estratto leggermente salato - dovrete aspettare e bere del tè!

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
Produzent: St-Emilion AOC
Allevamento: 18 Mesi in barrique
Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2029-2052

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé St-Emilion AOC

Herkunft: Francia

Valutazioni: James Suckling 96-97/100, Antonio Galloni

93-95/100, Neal Martin 90-92/100, Parker

93-95/100, WeinWisser 18/20

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Da bere:2029-2052Weinbau:TradizionaleAllevamento:18 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 14.0%

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.