



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

La Maison Moueix unisce finezza e classicità

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2029-2052

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Numero articolo: 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: 2029-2052
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 18 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.0%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.