



Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

La Maison Moueix unisce finezza e classicità

Beschreibung:

Le parcelle gessose dell'altopiano di St-Emilion contribuiscono alla freschezza e alla mineralità

. L'argilla blu dei versanti meridionali conferisce a Château Bélair-Monange intensità, lunghezza e un'eleganza unica. Il \"Pétrus di St-Emilion\" delizia gli esperti di vino

e gli amanti dello stile classico bordolese

ma anche chi vuole avventurarsi nel mondo di Bordeaux soccomberà al

fascino incantevole di questo 1er Grand Cru Classé.

Degustationsnotiz:

Attacco riservato con note delicate di bacche rosse, grafite e lillà. Tabacco brasiliano, succo di mirtillo e ribes rosso al secondo naso. Palato sublime, impetuoso e vibrante, con una trama setosa, tannini esigenti e un nucleo minerale denso - che mi ricorda spontaneamente Ausone. Ciliegie selvatiche e olive nere nel finale concentrato, con un'astringenza impegnativa.

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: 14 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2030-2060

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

Artikelnummer: 0474322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 100/100, Decanter 98/100, Jane Anson 100/100, James Suckling 97-98/100
Varietà d'uva:	98% Merlot, 2% Cabernet Franc
Da bere:	2030-2060
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.