



2016 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

"Il 2016 Bélair-Monange esce dal bicchiere come una rockstar!" Lisa Perrotti

Descrizione del vino:

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.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: FR

Regione: Bordeaux

Sottoregione: St-Emilion e Satelliti

Produttore: Château Belair-Monange

Valutazioni: James Suckling 99/100, Parker 97+/100, Wine Enthusiast 95–97/100, Wine Spectator 95–98/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 96+/100

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: 2025-2042

Varietà d'uva: 92% Merlot, 8% Cabernet Franc

Numero di articolo: 0474316

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: FR
Valutazioni: James Suckling 99/100, Parker 97+/100, Wine Enthusiast 95–97/100, Wine Spectator 95–98/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnock 96+/100
Varietà d'uva: 92% Merlot, 8% Cabernet Franc
Maturità: 2025-2042
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.