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.
Nota di degustazione:
Bouquet densamente intrecciato, profumo giocoso di violetta, tabacco leggero e scorza d'arancia. Polpa di lampone, leggera grafite e spezie di cassis rosso nel secondo attacco. Al palato schietto, con una trama setosa, estratto salato, struttura tannica a maglie strette sostenuta da una corsa equilibrata e da un nobile nucleo minerale, incredibilmente preciso. Un finale concentrato con nettare di marasca, mineralità e un'astringenza sublime e fine. Questa bellezza ha bisogno di essere baciata da sveglia. Da non perdere.
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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château Belair-Monange
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Score 20/20, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 96+/100, Parker 97+/100, Wine Enthusiast 95–97/100, Wine Spectator 95–98/100
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2025-2042
Varietà d'uva:	92% Merlot, 8% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0474316

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Score 20/20, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 96+/100, Parker 97+/100, Wine Enthusiast 95–97/100, Wine Spectator 95–98/100
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch