



2021 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

La Maison Moueix unisce finezza e classicità

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:

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!

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Château Belair-Monange

Valutazioni:

James Suckling 96–97/100, Score 20/20, Antonio Galloni 93–95/100, Neal Martin 90–92/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18/20

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

2029-2052

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

0474321

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 96–97/100, Score 20/20,
Antonio Galloni 93–95/100, Neal Martin
90–92/100, Parker 93–95/100, WeinWisser
18/20

Varietà d'uva:

Maturità: 2029-2052

Gradazione

alcolica:

Servizio: 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.