

2010 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Überzeugt durch Schönheit und Harmonie

Descrizione del vino:

Château Bélair ist seit Kurzem im Besitz von Christian Moueix. Als Erinnerung an seine Grossmutter, Anne-Adèle Monange, hat er es umgetauft auf den unverwechselbaren Namen Bélair-Monange. Der 1er Grand Cru Classé B hat einen unübertroffenen Charme.

Nota di degustazione:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Recht tiefes Bouquet, erdige Noten, Sommertrüffel, dunkle Pflaumen, Kakaonoten. Im Gaumen feinfleischig, warmes Extrakt, die Gerbstoffe sind aussen rund, innen noch verlangend, überzeugt durch Schönheit und Harmonie.

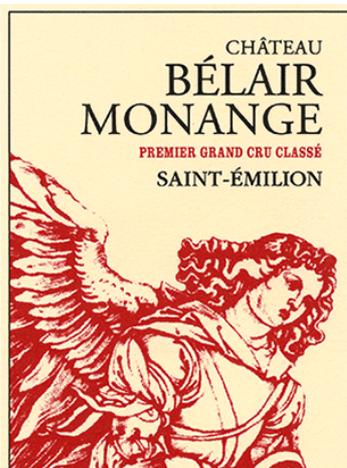
Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château Belair-Monange
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Parker 96/100, Score 18/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2034
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0474310



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Parker 96/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2034
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.