



2017 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un capolavoro di Saint-Émilion di Christian Moueix

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:

Rubino granato scuro. Al naso, un delizioso elisir di marasche e ribes rosso, seguito da lamponi e note di gesso. Al palato è morbido ed elegante, con una consistenza setosa e un perfetto equilibrio. Il finale lungo e delicatamente astringente è classico, con aromi di fragole selvatiche e buccia di ciliegia essiccata. Un ottimo Bélair-Monange che non raggiunge il livello del 2016.

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:	Parker 98/100, Score 20/20, Antonio Galloni 96/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 96/100

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: fino a 2045

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Numero di articolo: 0474317

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: Francia

Valutazioni: Parker 98/100, Score 20/20, Antonio Galloni
96/100, James Suckling 96/100, Neal Martin
96/100

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Maturità: fino a 2045

**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.