



2018 Château Bélair-Monange

1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Il capolavoro di Christian Moueix a Saint-Émilion

Descrizione del vino:

Eccellente Saint-Émilion della famiglia Moueix, premiato con 99 punti da James Suckling.

Nota di degustazione:

Colore rosso granato saturo con riflessi brillanti. Naso concentrato che ricorda la ciliegia selvatica e il taba speziato, con note di prugna, ginepro e grafite. Il palato è setoso, con tannini stretti e una vinificazione molto classica e senza fronzoli. Nel complesso e lungo finale, il vino diventa sublime, emana un'incredibile serenità e termina con una marcata mineralità, il frutto sembra incapsulato. Questo diamante brut è un grandissimo Bélair-Monange e sarà uno dei migliori St.-Émilions tra 10-15 anni.

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. Suggestivo: 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 99/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 98/100, Parker 98/100

Vinificazione:

in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

2027-2050

Varietà d'uva:

Merlot, Cabernet Franc

Numero di articolo:

0474318

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, Jeb Dunnuck 98/100, Parker 98/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2027-2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
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.