Wijnfiche

Chateau Belair - Monange - G.C.C. | St. Emilion G.C. Frankrijk (ST. EMILION) — 2018

Domein

Ch. Belair-Monange

Chateau Belair-Monange is een bordeaux wijn van de appellatie St. Emilion en geclassificeerd als Premier Grand Cru Classé. Men vermoedt dat de wijngaarden zijn aangeplant tussen 1730 en 1750 door Jacques Canolle, een afstammeling van Robert de Knollys die het land in zijn bezit had in de 14 de eeuw. (Tijdens de Franse revolutie is dit domein even in het bezit geweest van de Goudichau-familie, maar deze hebben het domein een de Canolles teruggegeven in 1802). Het domein is sinds dan in verschillende handen geweest, tot het in 2008 in de handen van JP Moueix is gekomen. Zij doopten Ch. Bélair om in Ch. Bélair-Monange, een ode aan Adèle Moueix die in Monange geboren werd. De wijngaarden zijn 26 ha groot en bestaan voor 90% uit Merlot en voor 10% uit Cabernet Franc.

Vinificatie

Beplante oppervlakte: 23,5 hectare
Bodemtype: Asteria kalksteen op het plateau. Blauwe klei op kalksteen op de helling.
Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 25 jaar
Oogst: handmatig en dubbel sorteren (handmatig en optisch)
Vinificatie: Traditioneel, in roestvrij staal en betonnen thermisch geregelde kuipen. Zachte en gecontroleerde maceratie en extractie.
Rijping: 16-18 maanden in Franse eiken vaten (50% nieuw)

Smaak

Een prachtige geconcentreerde vintage van Belair Monange. De wijn brengt het karakter en persoonlijkheid van zijn terroir (kalksteen) volledig tot uiting in de vorm van sappigheid en mineraliteit. Een smaakvol palet met frambozen, bramen, pioenroos en een aanhoudende kruidigheid.

Gerechten

Vlees - rood | Kaas - hard | Rosbief

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (98%), Cabernet Franc (2%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Soepel sappig

