



Wijnfiche

Château Belair – Monange – 1er G.C.C. St. Emilion G.C. France (ST. EMILION) – 2017

Domaine

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 aan 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.

Vinification

Surface plantée: 23.5 hectares

Type de sols: Calcaire à Astéries sur le plateau. Argile bleue sur calcaire dans les côtes.

Age moyen de la vigne: 25 ans

Vendanges: manuelles et double tri (manuel et optique)

Vinification: Traditionnelle, en cuves inox et béton thermo-régulées. Macérations et extractions douces et contrôlées

Elevage: 16-18 mois en barriques de chêne français (50% neuves)

Dégustation

Ce vin présente l'austérité du calcaire en 2017, mais aussi la chair délicate et bien travaillée de ces sols exemplaires, ainsi qu'une progression prudente du fruit, qui se construit couche après couche, ajoutant des myrtilles et des framboises, et apportant de petits éclats de minéralité qui vous mettent l'eau à la bouche longtemps après la finale.

Mets adaptées

Viande - rouge | Fromage - fort | Roti de bœuf

Caractéristiques

Type: Vin rouge

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

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Souple et juteux

