Wijnfiche

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

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 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.

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

A gorgeous wine, with concentrated power offset by lift and lyricism. It fully expresses the character and personality of its location on the limestone plateau, showing real juiciness and a focussed minerality, with extremely flavourful crushed raspberry and blackberry fruits, and touches of peony and rose on the nose. This is delicious, graceful, spicy and persistent, with notes that spiral both downwards and upwards. The violet reflections are off the chart.

Mets adaptées

Viande - rouge | Fromage - fort | Roti de bœuf

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot (98%), Cabernet Franc (2%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): > 10
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Souple et juteux

