



Wijnfiche

Château Belair – Monange – 1er G.C.C. | St. Emilion G.C. France (ST. EMILION) – 2019

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 d'un sol calcaire à Astéries sur le plateau et d'argile bleue sur calcaire dans les côtes. Age moyen de la vigne est 25 ans. Vendanges manuelles avec un double tri manuel et optique. Vinification traditionnelle en cuves inox et béton thermo-régulées. Macérations et extractions douces et contrôlées. Élevage 16-18 mois en barriques de chêne français (50% neuves).

Dégustation

Un grand 1er Grand Cru Classé où le terroir calcaire permet aux baies de s'épanouir. Au nez, des arômes très fins de fruits rouges et de fleurs de violette s'accrochent. Un vin agréable, à la fois concentré et précis. Il a besoin de quelques années de vieillissement en bouteille pour exprimer tout son potentiel.

Mets adaptées

Fromage - fort | Roti de bœuf | Viande - grillée

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Franc, Merlot

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

