



Wijnfiche

Château Belair – Monange – 1er G.C.C. | St. Emilion G.C. FRANKRIJK (ST. EMILION) – 2016

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 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.

Vinificatie

Manuele oogst met een dubbel sorteerproces (zowel manueel als optisch). De wijn wordt gemaakt in thermisch geregelde inoxen vaten. Zachte, gecontroleerde maceratie en extractie. Rijping gedurende 16-18 maanden in Franse eiken vaten (50% nieuw).

Smaak

Ongelofelijk geparfumeerde aroma's van rozen en viooltjes, alsook blauw fruit en lavendel. Vol, krachtig, finessevol en levendig. Het toppunt van elegantie! De smaken blijven minutenlang nazinderen in de mond.

Gerechten

Vlees - rood | Kaas - hard | Rosbief

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (92%), Cabernet Franc (8%)

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 17-18 °C

Smaakprofiel: Soepel sappig

