



Wijnfiche

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

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

Vendanges manuelles avec double tri: manuel et optique. Vinification traditionnelle, en cuves inox et béton thermo-régulées. Macérations et extractions douces et contrôlées. Elévage 16-18 mois en barriques de chêne français (50% neuves).

Dégustation

Des arômes incroyablement parfumés de roses et de violettes, ainsi que de fruits bleus et de lavande. Un vin corsé et puissant, mais plein de finesse et de vivacité. Le summum de l'élégance ! Une telle profondeur de craie et de baies noires. Il se prolonge pendant des minutes.

Mets adaptées

Viande - rouge | Fromage - fort | Roti de bœuf

Caractéristiques

Type: Vin rouge

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

Stocker (années): > 10

Servir à: 17-18 °C

Profil de goût: Souple et juteux

