



Château Bélair-Monange, 1er Grand Cru Classé B, Saint Emilion

Château Bélair (senere Château Bélair-Monange), som har udsigt over Dordogne-floddalen, begyndte sin bemærkelsesværdige rejse indenfor vinproduktion i det 17. århundrede. I 1691 var ejendommen allerede kendt for sine vine, som var eftertragtet både lokalt og i udlandet. Ejendommen var i øvrigt ejet af familien Canolle de Lescours i over 200 år.

I 1916 sælger Canolle-familien ejendommen til hr. og fru Dubois-Challon, som viderefører de stolte traditioner, som blandt andet betyder, at slottet i 1959 blev rangeret som Premier Grand Cru Classé B". I 2003 dør enkefrue Dubois-Challon og da der ikke er nogle arvinger testamenterer hun slottet til den daværende bestyrer Pascal Delbeck.

I 2008 opfyldte Christian og Edouard Moueix ambitionen fra deres forfader, Jean-Pierre Moueix, ved at erhverve Château Bélair fra Pascal Delbeck. Ved samme lejlighed omdøbte de slottet til Bélair-Monange til ære for Anne-Adèle Monange, mor til Jean-Pierre Moueix. En komplet restaurering af slottet, vinmarkerne, kældre og produktionsfaciliteterne.

I 2012 blev ejendommen udvidet med parceller fra ejendommen Château Magdelaine, ejet af Moueix-familien siden 1952. Det kan endvidere nævnes at Edouard Moueix, hans hustru og deres 2 børn bor på det smukke slot, som oprindeligt blev bygget i 1750 på stedet for en gammel fæstning.

Château Bélair-Monange

Vinen besidder aromaer af kirsebær og mynte, samt strejf af appelsinskal. Det er en smuk og veldefineret vin. Medium fyldig, silkeagtig og glat i teksturen med en præcis og smidig finish. Alt i alt en lækker Saint Emilion.

Vinen kan anbefales til svinekød, oksekød, kalvekød, lam og vildt.

Præmieringer

- 93 point / WineSpectator.
- 95+ point / Robert Parker.
- 93 point / Decanter.
- 92 point / Vinous.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spiritus • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

2012.

Appellation

Saint Emilion Grand Cru
AOC.

Klassifikation

Premier Grand Cru Classé B.

Druesorter

90% Merlot og 10 %
Cabernet Franc.

Lagring

Vinen lagres i 16-18 måneder
på franske egetræsfade
(50% nye fade).