



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 udviser en flamboyant personlighed med aromaer af modne blommer, mokka, blodappelsin og kanel. Den er overdådig, generøs og rammer plet på alle tænkelige parametre.

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

Præmieringer

- 98 point / Robert Parker.
- 97 point / Decanter.
- 96 point / Vinous.

Johs.M.Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

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



Årgang

2018.

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).