

## Château Belair-Monange 2010



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

**Volum:**

**I kasse:** 12

**Emballasje:** Glass

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Rødvin - Frankrike, Bordeaux, Saint-Émilion

**Produsent:** Jean-Pierre Moueix

**Webside:** <http://www.moueix.com>

**Produsentbeskrivelse:**

Jean-Pierre Moueix kom til Saint-Emilion med hans foreldre i 1929. I 1937 startet han vinvirksomhet Libourne, Quai du Priourat. Vinene fra dette området var lite kjent på denne tiden og Moueix brukte tiden sin på å promotere disse vinene internasjonalt. Christian, hans andre sønn ble med i familiebedriften i 1970 og eier bedriften i dag sammen med sine barn.

**Produktinformasjon:**

Château-Belair har blitt rangert som topp Premiers Grands Crus i Saint-Emilion, og opprinnelsen går tilbake til 1400-tallet da eieren var Sir Robert de Knolles og guvenøren av Guyenne. Et århundre senere etter at kong Charles den 7. av Frankrike vant Guyenne, dømte etterkomerne av Knolles eiendommen til Canolle, som etterhvert ble til Bélair. Jean-Pierre Moueix kjøpte op vingården i 2008 og pusset opp eiendommen med en gang. Etter at hans kone Anne-Adèle Monange gikk bort, ble eiendommen døpt om til Bélair-Monange

**Smaksnotater:**

Mineraldrevet, komplisert duft med jordlige toner, trøffel og røde og mørke bær. Polert, lang og frisk smak, med hint av bjørnebær og kakao. Lang finish.

**Årgang:** 2010

**Druetyper:** 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

**Klassifikasjon:** Saint Emilion Grand Cru Classe B

**Vinifikasjon:** Druene høstes for hånd, og gjæres på termoregulerte sementtanker, malolaktisk gjæring på tankene.

**Alkohol:** 14.5 %vol

**Sukker:** 2,2g/l

**Syre:** 3,40g/l

**Serveringstemp.:** 16-18 °C

**Lagring:** Opp til 18 måneder på eik, varierende mellom 33 til 66 % nye.