



■ Château BÉLAIR-MONANGE

Premier Grand Cru Classé

Appellation	Saint-Émilion Grand Cru
Surface plantée	26 hectares
Types de sols	Calcaire à Astéries sur le plateau Argile bleue sur calcaire dans les côtes
Encépagement	90% Merlot - 10% Cabernet Franc
Age de la vigne	25 ans
Viticulture	Certifiée HVE 3 Culture raisonnée Travail des sols (4 façons) Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques
Vendanges	Manuelles; double tri: manuel et optique
Vinification	Traditionnelle, en cuves inox & béton thermo-régulées Macérations et extractions douces et contrôlées
Elevage	12-14 mois en barriques de chêne (50% neuves)

■ Historique

L'origine du Château Bélaïr-Monange remonte à l'époque Romaine. Situé sur le plus haut point du plateau calcaire de Saint-Émilion, il a longtemps été considéré l'un des meilleurs crus de l'appellation. En 1850, il est classé le premier vin de Saint-Émilion par Cocks & Feret.

En 2008, les Établissements Jean-Pierre Moueix se sont portés acquéreurs de ce lieu historique. La nouvelle équipe s'attaqua immédiatement à une rénovation complète du vignoble, du chai, des carrières souterraines et du château afin de restituer au cru son statut historique. Initialement connu sous le nom Château Bélaïr, la propriété est renommée suivant l'acquisition en mémoire de Anne-Adèle Monange, mère de Jean-Pierre Moueix et première femme de la famille établie à Saint-Émilion en 1931.

Château Bélaïr-Monange est produit sur les sols les plus privilégiés de Saint-Émilion. Les parcelles calcaires du plateau contribuent à la fraîcheur et la minéralité ; l'argile bleue des coteaux apporte intensité, longueur, et une élégance unique au cru.