



HAUT ROC BLANQUANT

3^{ème} vin de Château Bélair-Monange

| | |
|-----------------------|---|
| Appellation | Saint-Émilion Grand Cru |
| Surface plantée | 26 hectares |
| Types de sols | Calcaire sur le plateau Argile sur calcaire dans les côtes |
| Encépagement | 90% Merlot - 10% Cabernet Franc |
| Age moyen 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 | 16 mois en barriques de chêne (30% neuves) |

Historique

Le Château Bélair, dont l'origine remonte à l'époque Romaine, a toujours été placé en tête des Grands Vins de Saint-Émilion. En 2008, les Établissements Jean-Pierre Moueix se sont portés acquéreurs de ce lieu historique. En mémoire de Anne-Adèle Monange, mère de Jean-Pierre Moueix et première femme de la famille établie à Saint-Émilion en 1931, le cru fut rebaptisé à partir du millésime 2008 : **Château Bélair-Monange**.

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

Les vins du Château Bélair-Monange jouissent d'un suivi sur-mesure : une viticulture méticuleuse entreprise dans le plus grand respect de la nature, des raisins récoltés à la main seulement lorsqu'ils ont atteint une maturité optimale... Les vinifications s'opèrent en cuves béton et inox, où la macération et l'extraction sont avant tout douces et mesurées afin d'offrir au fruit sa plus noble expression. Les vins sont ensuite élevés en barriques de chêne Français.

HAUT ROC BLANQUANT, le 3^e vin de la propriété, porte le nom d'une parcelle historique du vignoble de Bélair-Monange. Produit en quantités très limitées depuis le millésime 2014, Haut Roc Blanquant est issu d'une sélection attentive des raisins alliant charme et élégance et offrant un plaisir immédiat. Brillant, souple, délicieux dès son plus jeune âge, Haut Roc Blanquant exprime le raffinement de ce terroir privilégié sur un ton fruité, charmant, vibrant, d'une grande buvabilité.