



## ANNONCE DE BÉLAIR-MONANGE

2<sup>ème</sup> vin de Château Bélaïr-Monange

Appellation	Saint-Émilion Grand Cru
Surface plantée	23,5 hectares
Types de sols	Calcaire sur le plateau Argile 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	16 mois en barriques de chêne (30% 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.

Le vignoble jouit des 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.

Suite à la restructuration de la propriété entamée dès l'acquisition par les Ets. Jean-Pierre Moueix 2008, un autre vin réunissant les qualités intrinsèques du vignoble – minéralité, concentration de fruits rouges, équilibre et rémanence – s'est imposé en 2014 : **ANNONCE DE BÉLAIR-MONANGE**.

Produit en quantité très limitée, Annonce bénéficie de la même attention que le Grand Vin, tant à la vigne qu'au chai : une viticulture minutieuse, raisonnée et respectueuse de l'environnement, suivie de vendanges manuelles lorsque le raisin a atteint une maturité optimale. La vinification se déroule en cuves béton et inox, où la macération et l'extraction sont douces et mesurées afin de permettre au fruit de s'exprimer pleinement. Le vin est ensuite élevé en barriques de chêne Français.

Annonce est d'une grande amabilité dès son plus jeune âge, cependant quelques années de garde ou quelques heures de décantation seront largement récompensées.