



# CHATEAU DE BEL-AIR

LALANDE DE POMEROL



Le cru 2011 :

Vin typé « Bordeaux » avec une belle trame tannique dans sa jeunesse assurant un fort potentiel de vieillissement. Les vins sont denses et puissants avec des arômes de fruits noirs. Vin de bonne garde.

## MILLESIME 2011

**Nom du Château :**  
Château de Bel-Air

**Appellation :**  
Lalande de Pomerol

**Nom du Propriétaire :**  
Michel de Laet Derache

**Historique :**  
Château de Bel-Air est mentionné dans les premières éditions du Féret. Depuis longtemps reconnu pour la qualité et l'exposition privilégiée de son vignoble, c'est en 2011 que Michel de Laet Derache a pour projet de restituer à la terre, qu'il vient d'acquérir, tout ce qu'elle mérite.

**Situation :**  
La propriété est située au sud de la commune bordant l'appellation Pomerol, magnifiquement exposée à l'ensoleillement, sur un plateau sud qui descend doucement jusqu'à la Barbanne.

**Superficie :**  
15 ha 12

**Terroir :**  
Le sol, recouvert de grave alluvionnaire apportée par les rivières, à l'époque quaternaire, depuis le Massif Central (autrefois volcanique), repose sur une veine d'éléments ferrugineux dont la base est argileuse.

**Encépagement :**  
Merlot 73%  
Cabernet Franc 19%  
Cabernet Sauvignon 8%

**Densité de plantation du vignoble :**  
6.000 à 6.5000 pieds/ha

**Age moyen du vignoble :**  
35 ans

**Culture du vignoble :**  
La culture raisonnée est entreprise avec un travail des sols ou enherbement. Toutes les façons et travaux en vert propices à une bonne maturité du raisin sont réalisés.

**Vendanges :**  
Vendanges mécaniques avec tri de la vendange au chai.

**Vinification :**  
En cuves béton recouvertes d'époxy et thermo-régulées.  
Multiples petits remontages.  
Macération de 20 à 30 jours selon les lots – cépage, porte-greffe, terroir et âge des vignes.

**Elevage :**  
Une grande partie de la production est élevée en barriques pendant 12 à 14 mois : 45% barriques neuves, 45 % barriques d'un vin et 10 % barriques de 2 vins.

**Production de 45hl/H:**  
0,75 L 85.776 bouteilles  
0,375 L 4.849 bouteilles  
1,5 L 300 bouteilles

**Consultant :**  
François Despaigne