



CHÂTEAU DE BEL-AIR

LALANDE DE POMEROL



Le cru 2010 :

Vin d'exception où le cycle physiologique s'est déroulé de façon remarquable permettant d'atteindre une maturité magnifique.

Les vins sont riches et puissants avec des arômes de fruits confits associés à une bouche pleine aux tanins puissants.

Vin de longue garde.

MILLESIME 2010

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 26

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 :
34 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 : 60% de barriques neuves, 40 % barriques d'un vin.

Production de l'année : 45HL/H

0,75 L 73.298 bouteilles
0,375 L 7.500 bouteilles
1,5 L 350 bouteilles

Consultant :

François Despaigne