



CHÂTEAU DE BEL-AIR

LALANDE DE POMEROL



Le cru 2014 :

Vin au profil bordelais classique. Un beau potentiel bien défini demandant une attente pour que la structure en bouche se dessine harmonieusement. Vin de bonne garde.

MILLESIME 2014

Nom du Château :
Château de Bel-Air

Appellation :
Lalande de Pomerol

Nom du Propriétaire :
Michel de Laet Derache

Historique :

Cru historique mentionné dans l'édition du Feret en 1898. 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 01

Terroir :

Le sol, recouvert de grave 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 :
38 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 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 43HL/H
0.75L 88.000 bouteilles
0.375L 1.300 bouteilles
1.5L 300 bouteilles
3L 10 bouteilles
6L 6 bouteilles

Consultant :

François Despagne