



CHÂTEAU DE BEL-AIR

LALANDE DE POMEROL



Le cru 2015 :

A la dégustation, on retrouve des notes de fruits noirs (cassis, myrtille, mûre) en confiture, des épices douces (sumac, vanille...), ou encore une aromatique légèrement boisée qui est issue de l'élevage en fût de chêne. En bouche, le vin est tout en puissance sans pour autant se montrer agressif. Il beaucoup de mâche mais les tanins ne sont pas asséchants et la trame sur les fruits confits enveloppe le palais longtemps après avoir fini son verre, signe que l'on est face à un grand vin.

MILLESIME 2015

Nom du Château :

Château de Bel-Air

Appellation :

Lalande de Pomerol

Nom du Propriétaire :

Amaury, Sylvie et Caroline 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. Aujourd'hui, ses enfants Amaury, Sylvie et Caroline, reprennent les rênes du projet, heureux de perpétuer la volonté d'excellence transmise par leur père.

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 :

39 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 42HL/H

0.75L	81.065 bouteilles
0.375L	1.412 bouteilles
1.5L	1.015 bouteilles
3L	27 bouteilles
6L	14 bouteilles

Consultant :

François Despagne