



# CHÂTEAU DE BEL-AIR

LALANDE DE POMEROL



## Le cru 2016 :

Ce vin présente une belle robe rubis aux reflets violets. Le nez, très intense, offre des arômes de fruits rouges et noirs, ainsi que des notes épicées et des touches de pain grillé et de vanille révélateurs d'un élevage en barriques. En bouche, il est souple et onctueux avec des tanins mûrs et agréables. La finale est longue et transmet des saveurs persistantes de fruits mûrs et d'épices.

Un très bon vin, chaleureux et velouté, qui restera délicieux encore longtemps.

## MILLESIME 2016

**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 :**  
40 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 51HL/H**  
0.75L 99.013 bouteilles  
0.375L 102 bouteilles  
1.5L 1.115 bouteilles  
3L 12 bouteilles

**Consultant :**  
François Despagne