



Château DE BEL-AIR
Lalande-de-Pomerol

Château DE BEL-AIR

| | |
|----------------------------------|--|
| Appellation | Lalande-de-Pomerol |
| Propriétaire Consultant | Michel de Laet Derache François Despagne |
| Surface plantée Types de sols | 15 hectares Graves quaternaires sur argile, sous-couche ferrugineuse |
| Encépagement | 73% Merlot - 19% Cabernet Franc 8% Cabernet Sauvignon |
| Age de la vigne | 37 ans |
| Viticulture | Culture raisonnée Travail des sols ou enherbement Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques |
| Vendanges | Mécaniques; tri manuel au chai |
| Vinification | Selon les lots, en cuves béton thermo-régulées |
| Elevage | 12-14 mois en barriques de chêne (45% neuves, 45% barriques d'un vin, 10% barriques de 2 vins) |

Historique

Château de Bel-Air est mentionné dans les éditions du Féret dès 1922. 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 tous les soins qu'elle mérite.

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. Le sol, recouvert de graves apportées 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. Dans le vignoble, la culture raisonnée est entreprise avec le travail des sols ou l'enherbement. Tous les travaux en vert propices à une bonne maturité du raisin sont réalisés.

La récolte est vinifiée en petits lots en cuves béton thermo-régulées. Le vin est ensuite élevé pour la majeure partie en barriques pendant 12 à 14 mois (45-60% de barriques neuves).

Le vin de Château de Bel-Air présente des notes florales et de fruits rouges et un équilibre harmonieux entre matière et tannins. Délicieux après juste quelques années de vieillissement, ce vin délicat est un partenaire idéal pour des mets raffinés.