



# CHÂTEAU DE BEL-AIR

LALANDE DE POMEROL



## Le cru 2018 :

A l'aération, le nez exhale des arômes de fruits rouges (groseille et fraise) et une pointe de poivre gris. En bouche, il est à la fois souple et dense avec des tanins élégants et des notes empyreumatiques de torréfaction et de cacao. La finale est fraîche et intense, laissant augurer d'un avenir prometteur.

## MILLESIME 2018

### 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 :

42 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 22HL/H

0.75L 42.812 bouteilles  
0.375L 54 bouteilles  
1.5L 162 bouteilles

### Consultant :

François Despagne