



# CHATEAU DE BEL-AIR

LALANDE DE POMEROL



Le cru 2012 :

Vin délicat et charnu  
avec des arômes  
élégants de fruits  
rouges et une structure  
tout en finesse où les  
tanins évoluent de  
façon harmonieuse.  
Vin de bonne garde

## MILLESIME 2012

**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 62

### 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 :

36 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 43hl/H:

0,75 L 80.160 bouteilles  
0,375 L 7.848 bouteilles  
1,5 L 900 bouteilles  
3 L 10 bouteilles  
6 L 6 bouteilles

### Consultant :

François Despagne