



Lalande de Pomerol

2004

Château Pavillon Bel Air

Caractéristiques

Région :	Bordeaux Rive Droite
Appellation :	Lalande de Pomerol
Encépagement :	70% Merlot et 30% Cabernet Franc
Age moyen des vignes :	30 ans
Sous-sol :	Graves argileuses
Situation :	Sur le plateau de Néac
Production moyenne :	25000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles avec tables de trie
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle, éraflage, fermentation en cuve thermorégulée
Elevage :	16 mois en fûts de chêne (30% de bois neuf)
Vinificateur :	L'équipe de vinification du Château Beauregard à Pomerol
Propriétaire :	Foncier vignobles

Analyse

Visuel :	Rubis, belle intensité.
Olfactif :	Le premier nez annonce immédiatement un vin de caractère. En effet, derrière des parfums de fruits rouges (cerise, prune), de menthol et de beurre, se distinguent également des notes plus terreuses d'humus et de sous-bois.
Gustatif :	En harmonie avec le nez, la bouche exprime également un caractère très terrien. Les tanins sont massifs et fermes. Le beau volume de bouche se prolonge d'une finale fraîche et truffée.
Global :	Archétype de l'appellation, ce vin en restitue toutes les caractéristiques qui font de lui une bouteille proche de son terroir, franc et terreux, presque rustique.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2015
Prix estimé à ce jour :	18.60 € TTC – Prix Club 16.40 € TTC
Accords mets - vin :	Faux filet de bœuf aux morilles, sauce au vin
Service :	Carafer 1 heure, servir à 17°C