

Château Chevrol Bel Air

APPELLATION LANLANDE-DE-POMEROL CONTROLEE

PRADIER

S. C. E. A.

33500 NÉAC

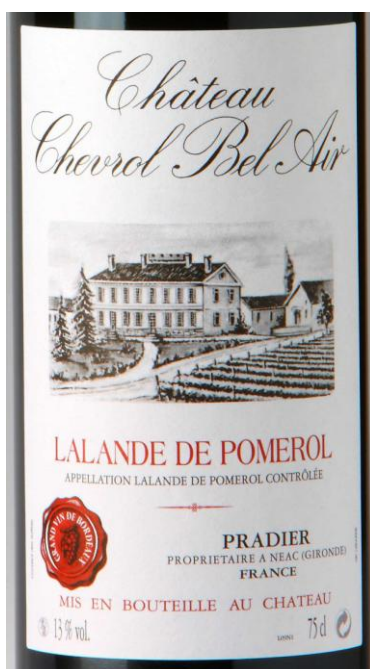
(Gironde)

Tél. : 05 57 51 10 23

Fax. : 05 57 51 65 65

E-mail : pradier.scea@wanadoo.fr

www.chevrolbelair.fr



Château Chevrol Bel Air

Appellation Lalande de Pomerol contrôlée

Situation :

- Sur la commune de Néac (Gironde), les vignes sont groupées autour du siège de l'exploitation et le vin bénéficie de l'appellation Lalande de Pomerol.

Superficie :

- 20 hectares plantés à une densité d'environ 6 000 pieds hectare.

Encépagement :

- 45 % merlot
- 45 % cabernet franc
- 10 % cabernet sauvignon et malbec

Nature du sol :

- Complexe, principalement silico-argileux en surface avec un sous-sol contenant de la grave et du mâchefer.

Vinification :

- Les raisins vendangés très mûrs, sont triés à la vigne et totalement égrappés. La vinification, en cuves ciment ou inox, se déroule à des températures démarrant à 18° jusqu'à 30° maximum, sous constante surveillance durant trois semaines environ. La fermentation malolactique est faite à 100%.
- L'élevage du vin se fait ensuite dans des cuves inox jumelées à des barriques de chêne par un système (brevet Pradier), alliant ainsi fruité et boisé discret.
- Le vin est ensuite collé et mis en bouteilles au château, par nos soins, dix huit mois après la récolte.

Dégustation :

- Ce vin contient plus de cabernet franc que la moyenne de l'appellation, c'est sa particularité. Au goût, finesse et distinction sont une constante pour tous les millésimes.

Pour la petite histoire :

- Le Château Chevrol Bel Air est une exploitation viticole acquise par Jean Pradier en 1946. La plus grande partie de ses vignes a été replantée juste après les gelées de 1956 et de ce fait, la moyenne d'âge dépasse les 40 ans. Actuellement, c'est Vincent Pradier (troisième génération) qui assure la pérennité de ce vignoble.

L'Automnale

APPELLATION MONTAGNE SAINT EMILION

Domaine Mont du Pressoir.

APPELLATION BORDEAUX ET BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE