

Naam van de wijn: Château Bel Air

Producent: SCEA Dubard Bel Air, Grégory Dubard

Herkomstbenaming: Puisseguin Saint-Emilion AOP, Bordeaux

Druivenras(sen): merlot 90%, cabernet franc 10%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: In juni 2011 werd Château Bel Air door de familie Dubard toegevoegd aan de groep familiedomeinen in Bergerac, Francs-Côtes de Bordeaux en Lalande de Pomerol. De 8,34 ha grote wijngaarden liggen rond de domeingebouwen verspreid op een bodem van kalk en klei, een terroir dat garant staat voor diepe en volle rode wijnen.

Het etiket van deze wijn is door de Dubard familie ontworpen, als een eerbetoon aan de oud-parochie van Puisseguin en haar cult van Jezus Heilig Hart. De tekening op het etiket verwijst naar de nog steeds op het dorpskerkgebouw zichtbare medaillon van het Heilige Hart van Jezus. De familie voegde er echter het toepasselijke motto van Puisseguin toe: "Surgam et Ibo" (Ik zal opstaan en gaan).



Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden al voor de oogst streng op kwaliteit gecontroleerd. Alles wat niet goed genoeg is wordt weg geknipt. De perfect rijpe en gezonde druiven ondergaan een alcoholische gisting en inweking van 3 tot 4 weken in thermisch gereguleerde RVS tanks. De malolactische gisting en rijping vinden plaats in vaten van Frans eikenhout (30% nieuw) gedurende 12 tot 18 maanden.

Decanteren om wijn en bezinksel te scheiden en/of beluchten op karaf: een uur voor het serveren in een karaf overschenken zal de aromatische kracht van de wijn ten goede komen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Donker kersenrood van kleur. Volop gekonfijt rood fruit in de geur, aangevuld met discrete rook en toast aroma's. De aanzet is zijdezacht met versmolten tannines en een goede concentratie. De finale is gul, fris en bijzonder aangenaam, met nuances van drop en bosvruchtjes. Serveren: 17-18°C. Bewaren: redelijk oplegpotentieel.

Culinair advies: Deze modern gemaakte, elegante en fruitige Puisseguin Saint-Emilion is gastronomisch breed inzetbaar, met een duidelijke voorkeur voor vleesgerechten. Uitstekende begeleider van een plateau van gerijpte harde boerenkazen.

Smaaktype: Medium vol, aromatisch, met houtopvoeding.