



CHÂTEAU DUBARD BEL-AIR

VIGNOBLES
DUBARD

AOC Puisseguin Saint-Emilion

Le **Château Dubard Bel-Air** est venu en Juin 2011 compléter la gamme des Vignobles Dubard, famille de vigneronniers présents dans les AOC Bergerac et Lalande de Pomerol.

L'étiquette choisie par la famille Dubard rend hommage au culte de l'ancienne paroisse de Puisseguin pour le Sacré-Coeur : il s'agit du médaillon du Sacré-Coeur, présent sur l'église du village et dans lequel a été reprise la devise de la commune « **Surgam et Ibo** », en français « **Je me lèverai et j'irai** ».



Convient aux Végans

Terroir

Les vignobles libournais sont situés sur un plateau calcaire creusé par l'érosion dominant la vallée de la Dordogne. Les sols de l'AOC Puisseguin Saint-Emilion se distinguent de ceux des autres satellites de Saint-Emilion par une présence plus importante de calcaire. Les **8.34 ha du vignoble** du **Château Dubard Bel-Air**, remarquablement concentrés autour des bâtiments d'exploitation, illustrent à merveille ce terroir argilo-calcaire produisant des vins corsés et profonds. Le **Château Dubard Bel Air** est certifié Haute Valeur Environnementale de niveau 3.

Encépagement

Merlot : 90 %

Cabernet franc : 10 %

Age moyen des vignes

26 ans

Production moyenne annuelle

55 000 bouteilles



Conduite du Vignoble

Orientation Nord-Sud des rangs, d'où un ensoleillement maximal, mode de conduite en taille Guyot Simple avec ébourgeonnage un œil sur deux, densité de plantation : 5 555 pieds/ha, entretien du sol : enherbé et travaillé 1 rang / 2, effeuillage côté soleil levant à la fin de la floraison, Eclaircissage de finition à la véraison, vendanges manuelles et/ou mécaniques selon les zones du vignoble.

Vendanges et Vinifications

Tri de la vendange avant ramassage, fermentation alcoolique et macération (3 à 4 semaines) en cuves inox thermorégulées, élevage de 12 à 18 mois en barriques de chêne français (30 % de barriques neuves).

Presse : **Millésime 2020 : Médaille d'Or Mâcon 2022**

2 étoiles au Guide Hachette des Vins 2022 - Millésime 2018 :

« Ce Puisseguin s'ouvre sur un fruité généreux et gourmand, légèrement confit, accompagné d'un boisé bien intégré. Un fruit qui, relevée de notes poivrées, anime aussi longtemps une bouche ronde, riche, suave, corpulente, dotée de tanins soyeux et délicats. Un vin rayonnant, et pour longtemps. »



Château Dubard Bel-Air - 33570 Puisseguin - France

Tel +33(0)5 53 82 48 31 - Fax +33(0)5 53 82 47 64 - contact@vignoblesdubard.fr