



Le Cœur

du Château La Croix Bellevue, Lalande-de-Pomerol AOC

Cette «Réserve» n'est disponible que chez Mövenpick Wein

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Robe d'un grenat foncé et profond aux reflets violets. Beaucoup de mûre et de myrtille, bois précieux foncés, notes maltées dans ce bouquet épanoui. Bouche très ample avec beaucoup de fondu dans les tannins. Opulent, il montre à l'intérieur des tanins gras qui roulent sur la langue; riche astringence, potentiel fantastique, notes de cassis et de fumé dans la longue finale.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: LaPo

Produzent: Lalande-de-Pomerol AOC

Vol. alcool: 13.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 45% Merlot, 30% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0427808

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Le Coeur

du Château La Croix Bellevue
Lalande-de-Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: WeinWisser 18/20
Cépage(s): 45% Merlot, 30% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon
A boire: À l'apogée
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.