



Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Un Lalande de Pomerol signé Christian Moueix

Description:

Le vignoble de ce château s'étend sur un plateau dont les pentes douces sont exposées au sud, profitant ainsi d'un ensoleillement idéal toute l'année. Michel de Laet Derache fait appel aux conseils experts de Christian Moueix. Cette cuvée est élevée plusieurs mois sous bois.

Profil aromatique:

Rubis grenat, brillant sur le disque. Bouquet agréable de myrtilles et de jus de griottes, avec en arrière nez de la gelée de groseilles et du tabac à pipe parfumé. Bouche juteuse, avec une texture légèrement cassante et un extrait magnifique, des tannins mûrs en second plan, un caractère soutenu, un corps moyen. Dans la finale aromatique, un explosion de cerises rouges, du genièvre et une délicate astringence.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Lalande de Pomerol

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2038

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

N° article: 0464418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 91-92/100, Jeb Dunnock 86/100, Score 18/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2038
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.