



## Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Un Merlot de 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. Accompagné de la fameuse côte de bœuf à la bordelaise, le Bel-Air offre un mariage parfait.

### Profil aromatique:

Rouge pourpre. Bouquet intense de fraises des bois sucrées, de tabac du Brésil et de poivre noir de montagne. Bouche juteuse et souple, opulente et racée, corps moyen. Astringence légèrement sableuse dans la finale aux arômes de baies rouges et bleues, aux nuances d'estragon.

### 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:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2035

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

**N° article:** 0464419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.