



Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Magnifique Lalande de Pomerol à dominante de Merlot

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:

Bouquet ouvert de baies rouges et bleues, de bois de santal et de tabac brésilien, sur des notes de thé de cynorrhodon et de chocolat au lait. Bouche grasse, riche et racée. Essence de sureau, jus de prunelle et estragon dans la finale aromatique.

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: 15.0%

A boire: jusqu'en 2042

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

N° article: 0464420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20, Parker 89-91/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2042
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.