



Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Un Lalande de Pomerol signé Christian Moueix

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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 pruneau 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).

Servierempfehlung:

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

Vol. alcool: 14.5%

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

Artikelnummer: 0464422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	Falstaff 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.