



2019 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.

Note de dégustation:

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 idéale:

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).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Lalande de Pomerol
Producteur:	Château de Bel-Air
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Référence:	0464419

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.