



2020 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.

Note de dégustation:

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 prune et estragon dans la finale aromatique.

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, Parker 89–91/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	2025–2042
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Référence:	0464420

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, Parker 89–91/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Apogée:	2025–2042
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.