



2022 Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Un 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.

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 prunelle 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):	
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	
Référence:	0464422

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):	
Cépage(s):	
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.