



Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Un Lalande de Pomerol firmato Christian Moueix

Beschreibung:

I vigneti dello château si estendono su un altopiano con dolci pendii esposti a sud, beneficiando di un'insolazione ideale tutto l'anno. Michel de Laet Derache si avvale della consulenza di Christian Moueix. Questa cuvée viene affinata per diversi mesi in legno.

Degustationsnotiz:

Rosso granato, brillante al disco. Piacevole bouquet di mirtillo e succo di marasca, con gelatina di ribes rosso e tabacco da pipa fragrante sul retro. Al palato è succoso, con una struttura leggermente friabile e un magnifico estratto, tannini maturi sullo sfondo, carattere sostenuto e corpo medio. Nel finale aromatico, un'esplosione di ciliegie rosse, ginepro e delicata astringenza.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Lalande de Pomerol

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0464418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 91-92/100, Jeb Dunnock 86/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2038
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.