



Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Un Merlot di Lalande de Pomerol firmato Christian Moueix

Descrizione:

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. Bel-Air è l'accompagnamento perfetto per la famosa costata di manzo alla bordolese.

Profilo aromatico:

Rosso cremisi. Bouquet intenso di fragole selvatiche dolci, tabacco brasiliano e pepe nero di montagna. Al palato è succoso e morbido, opulento e vivace, di medio corpo. Astringenza leggermente sabbiosa nel finale, con aromi di bacche rosse e blu e note di dragoncello.

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).

Temperatura:

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: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2035

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

Numero articolo: 0464419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Francia |
| Valutazioni: | Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon |
| Da bere: | da subito fino al 2035 |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | in barrique |
| Vol. alcolici: | 13.5% |
| Servier: | Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C. |