



Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Magnifico Lalande de Pomerol, dominato dal Merlot

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 è maturata per diversi mesi in legno.

Profilo aromatico:

Bouquet aperto di bacche rosse e blu, legno di sandalo e tabacco brasiliano, con note di tè alla rosa canina e cioccolato al latte. Al palato è grasso, ricco e vivace. Essenza di sambuco, succo di prugnola e dragoncello nel finale aromatico.

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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2042

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

Numero articolo: 0464420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20, Parker 89-91/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2042
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.