



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:

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).

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

Vol. alcolici: 14.5%

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

Artikelnummer: 0464422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.