



2018 Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Un Lalande de Pomerol firmato Christian Moueix

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Lalande de Pomerol

Produttore:

Château Bel-Air Lalande de Pomerol

Valutazioni:

James Suckling 91–92/100, Score 18/20, Jeb Dunnuck 86/100

Vinificazione:

in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2038

Varietà d'uva:

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0464418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 91–92/100, Score 18/20, Jeb Dunnuck 86/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.