



2019 Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Un Merlot di Lalande de Pomerol firmato Christian Moueix

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Lalande de Pomerol
Produttore:	Château de Bel-Air
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0464419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2035
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.