2022 Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Un 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.
Nota di degustazione:
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.
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:	
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0464422

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch