



2018 Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Un Lalande de Pomerol signé Christian Moueix

Description:

Le vignoble de ce château s'étend sur un plateau dont les pentes douces sont exposées au sud, profitant ainsi d'un ensoleillement idéal toute l'année. Michel de Laet Derache fait appel aux conseils experts de Christian Moueix. Cette cuvée est élevée plusieurs mois sous bois.

Note de dégustation:

Rubis grenat, brillant sur le disque. Bouquet agréable de myrtilles et de jus de griottes, avec en arrière nez de la gelée de groseilles et du tabac à pipe parfumé. Bouche juteuse, avec une texture légèrement cassante et un extrait magnifique, des tannins mûrs en second plan, un caractère soutenu, un corps moyen. Dans la finale aromatique, un explosion de cerises rouges, du genièvre et une délicate astringence.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Lalande de Pomerol
Producteur:	Château de Bel-Air
Notation(s):	James Suckling 91–92/100, Jeb Dunnuck 86/100, Score 18/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Référence:	0464418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Bel-Air

Lalande de Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 91–92/100, Jeb Dunnock 86/100, Score 18/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2038
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.