



Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Toujours une valeur sûre

Description:

Ce classique de la maison du magicien de Pomerol Christian Moueix allie les avantages de cette appellation prestigieuse à une approche moderne. Dans le vignoble, on travaille ici de manière durable et traditionnelle afin de préserver la typicité de la région, tandis que la cave est équipée des techniques les plus modernes afin de mettre en valeur le fruit caractéristique de Pomerol avec un maximum de précision. Le sous-sol graveleux, mélangé à de l'argile, offre des conditions idéales pour les vignes de merlot, qui constituent ici la majeure partie et qui mûrissent pour atteindre une harmonie parfaite avec une structure tannique veloutée.

Profil aromatique:

Les myrtilles dominent le bouquet flatteur aux séduisantes notes de violette, sur des touches de zeste d'orange sanguine et de tabac blond. Bouche juteuse et soyeuse, racée et nerveuse, avec des tannins serrés et un corps moyen. Sublime astringence dans la finale longue et concentrée de nectar de griottes et graphite.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pomerol

Producteur: Pomerol AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2030-2048

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

N° article: 0462423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 93/100, Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
A boire: 2030-2048
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.