



Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Un grand millésime de Pomerol

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Pourpre-grenat saturé, dense au centre, lueur lilas sur le disque. Bouquet étonnant aux parfums de cassis, avec également des notes florales de lilas et des nuances de mélisse. La bouche est juteuse et veloutée avec un bel équilibre et une acidité bien fondue. En finale, joli mariage entre la réglisse et les mûres. Un Pomerol d'un grand millésime, d'un très beau domaine et pour un budget très raisonnable.

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pome

Produzent: Pomerol AOC

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2038

Artikelnummer: 0462415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 95/100, Parker 90-92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 91-94/100, Score 18.5/20
A boire:	jusqu'en 2038
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.