



Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Grand millésime pour ce 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:

Grenat profond. Bouquet dense sur des parfums de cerises rouges et de fraises des bois bien sucrées, viennent ensuite des notes de tabac à la cerise et de peau de prune rouge. Il est ferme en bouche, avec des tannins sableux et des nuances de genièvre dans la longue finale élégante aux saveurs de petits fruits rouges. Comme toujours une des meilleures valeurs prix-plaisir de Pomerol.

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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2039

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0462416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	Wine Spectator 92-95/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2039
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.