



Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Un Pomerol confidentiel de Christian Moueix

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 rubis foncé. Bouquet délicat de cerises rouges et de bois de rose, où viennent se greffer des notes de genièvre et de verveine. La bouche très précise et musclée révèle une belle élégance.

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: 14.0%

A boire: 2026-2040

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0462417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 92/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
A boire:	2026-2040
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.