



Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Un Pomerol encore peu connu

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 profond, saturé au centre, disque rubis. Bouquet vif de cassis, avec d'exquises notes de violette et de buissons de mûres, puis de la tisane froide de cynorrhodon et une délicate touche de menthol. Milieu de bouche tendre, extrait farineux, belle élégance et tannins serrés. Myrtille et subtiles notes de graphite dans la finale concentrée.

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: 14.5%

A boire: 2028-2045

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0462420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96/100, Jeb Dunnuck 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
A boire:	2028-2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
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.