



## 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:**

Une robe pourpre profond au centre opaque et ourlée de rouge rubis. Un bouquet délicat de griotte mûre et de jus de groseille, accompagné d'un doux parfum de violette et d'une subtile minéralité. Une bouche charnue, énergique et racée, caractérisée par une texture douce, une concentration magnifique et un corps modérément charpenté et bien structurant. Une finale harmonieuse évoquant la gelée d'airelle et le bois de rose, et agrémentée d'une astringence légèrement granuleuse. Peut encore se bonifier!

### **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:** 13.5%

**A boire:** 2026-2045

**Artikelnummer:** 0462421

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset  
Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	James Suckling 93-94/100, WeinWisser 17.5/20, Score 18.5/20
<b>A boire:</b>	2026-2045
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	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.