

## 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:**

Les myrtilles dominent le bouquet flatteur aux séduisantes notes de violette, sur des touches de zeste d'orange sanguine et de tabac blond. Bouche juteuse et soyeuse, racée et nerveuse, avec des tannins serrés et un corps moyen. Sublime astringence dans la finale longue et concentrée de nectar de griottes et graphite.

### 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%
Artikelnummer: 0462422

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset Pomerol AOC

**Herkunft:** France

**Notation:** James Suckling 95/100, Score 18.5/20

**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.