



2017 Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Un Pomerol encore peu connu

Description:

Produit par la maison du magicien de Pomerol, Christian Moueix.

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

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

Région: Bordeaux

Sous-région: Pomerol

Producteur: Château la Grave-à-Pomerol

Notation(s): Parker 90-92/100, WeinWisser 17/20, Antonio Galloni 88-91/100, James Suckling 89-90/100

Vol. alcool: 14.0 %

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Référence: 0462417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 90-92/100, WeinWisser 17/20, Antonio Galloni 88-91/100, James Suckling 89-90/100
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
Vol. alcool: 14.0 %
Service: 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.