



2016 Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Grand millésime pour ce Pomerol

Description:

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

Note de dégustation:

Grenat profond. Bouquet dense sur des parfums de cerises rouges et de fraises des bois bien sucrées, viennent ensuite des notes de tabac à la cerise et de peau de prune rouge. Il est ferme en bouche, avec des tannins sableux et des nuances de genièvre dans la longue finale élégante aux saveurs de petits fruits rouges. Comme toujours une des meilleures valeurs prix-plaisir de Pomerol.

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):

Score 18.5/20, Wine Spectator 92-95/100, James Suckling 92/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

2025-2039

Cépage(s):

Merlot, Cabernet Franc

Référence:

0462416

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):	Score 18.5/20, Wine Spectator 92–95/100, James Suckling 92/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	2025–2039
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
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.