



## 2018 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 pourpre dense s'éclaircissant sur le disque, avec des reflets violets. Bouquet rappelant la mûre où se développent en deuxième nez de belles notes minérales. Bouche puissante finement granuleuse à la structure tannique farineuse. Le fruit est discret dans la finale de moyenne intensité à la fraîcheur soutenue, ira encore en progressant.

**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.

|                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | France                     |
| <b>Région:</b>         | Bordeaux                   |
| <b>Sous-région:</b>    | Pomerol                    |
| <b>Producteur:</b>     | Château la Grave-à-Pomerol |
| <b>Notation(s):</b>    | James Suckling 94–95/100   |
| <b>Elevage:</b>        | en Barrique                |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle             |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 15.0 %                     |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2039              |
| <b>Cépage(s):</b>      | Merlot, Cabernet Franc     |
| <b>Référence:</b>      | 0462418                    |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset  
Pomerol AOC

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Origine:</b>     | France  |
| <b>Notation(s):</b> | James Suckling 94–95/100  |
| <b>Cépage(s):</b>   | Merlot, Cabernet Franc  |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2039   |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle  |
| <b>Elevage:</b>     | en Barrique   |
| <b>Vol. alcool:</b> | 15.0 %  |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le<br>décanter. |