



"Un Pomerol encore peu connu"

2018 Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

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.
Elaboration:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	James Suckling 94-95/100, WeinWisser 17/20, Decanter 92/100
Pays d'origine:	France
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Accompagne idéale:	Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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.
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.
Producteur:	Château la Grave-à-Pomerol
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0462418075B6000

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): James Suckling 94-95/100, WeinWisser 17/20,
Decanter 92/100
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: en Barrique
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
décanner.