



2019 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 profond, reflets violets. Une belle minéralité agrémentée le nez de baies noires, aux notes florales, d'olives noires et d'écorce d'orange. Complexe avec des tannins ciselés et une texture en filigrane. Finale d'une grande classe aux arômes fruits rouges délicats et beaucoup de fraîcheur.

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):	James Suckling 97/100, Score 18.5/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2042
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0462419

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 97/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2042
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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.