



## 2020 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:**

Pourpre profond, saturé au centre, disque rubis. Bouquet vif de cassis, avec d'exquises notes de violette et de buissons de mûres, puis de la tisane froide de cynorrhodon et une délicate touche de menthol. Milieu de bouche tendre, extrait farineux, belle élégance et tannins serrés. Myrtille et subtiles notes de graphite dans la finale concentrée.

**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, Parker 91/100, WeinWisser 18/20, Jeb Dunnuck 93/100
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Référence:</b>	0462420

## 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, Parker 91/100,  
WeinWisser 18/20, Jeb Dunnock 93/100  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**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.