



2021 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:

Une robe pourpre profond au centre opaque et ourlée de rouge rubis. Un bouquet délicat de griotte mûre et de jus de groseille, accompagné d'un doux parfum de violette et d'une subtile minéralité. Une bouche charnue, énergique et racée, caractérisée par une texture douce, une concentration magnifique et un corps modérément charpenté et bien structurant. Une finale harmonieuse évoquant la gelée d'airelle et le bois de rose, et agrémentée d'une astringence légèrement granuleuse. Peut encore se bonifier!

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 93-94/100, Score 18.5/20, WeinWisser 17.5/20
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	2026-2045
Cépage(s):	
Référence:	0462421

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 93–94/100, Score 18.5/20,
WeinWisser 17.5/20
Cépage(s): 2026–2045
Apogée: 13.5 %
Vol. alcool: 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.