



2013 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 foncé, saturé au centre, rubis sur le disque. Bouquet fin et élégant, de moyenne intensité, aux parfums de violette et de cassis. Beaux arômes dans la bouche élégante au caractère presque bourguignon.

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:FranceRégion:BordeauxSous-région:Pomerol

Producteur: Château la Grave-à-Pomerol

Notation(s): Wine Spectator 90/100, René Gabriel 16/20

Vol. alcool: 13.5 % Apogée: jusqu'en 2036

Cépage(s): 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Référence: 0462413



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): Wine Spectator 90/100, René Gabriel 16/20

Cépage(s): 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Apogée: jusqu'en 2036 **Vol. alcool:** 13.5 %

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.