



## 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:** France

**Région:** Bordeaux

**Sous-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  
**Traubensorte(en):** 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.