



## 2012 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.

**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):** Parker 86–87/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator  
89–92/100

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Apogée:** jusqu'en 2033

**Référence:** 0462412

## 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):** Parker 86–87/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89–92/100  
**Apogée:** jusqu'en 2033  
**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.