



## Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Ancora una scommessa sicura

### Descrizione:

Questo classico della casa del mago di Pomerol Christian Moueix combina i vantaggi di questa prestigiosa denominazione con un approccio moderno. In vigna si lavora in modo sostenibile e tradizionale per preservare la tipicità della regione, mentre in cantina si utilizzano le tecniche più moderne per esaltare con la massima precisione i frutti caratteristici di Pomerol. Il sottosuolo ghiaioso, misto ad argilla, offre le condizioni ideali per le viti di Merlot, che qui costituiscono la maggior parte e che maturano per raggiungere una perfetta armonia con una struttura tannica vellutata.

### Profilo aromatico:

I mirtilli dominano il lusinghiero bouquet, con note seducenti di violetta, scorza di arancia rossa e leggero tabacco. Al palato è succoso e setoso, vivace e nervoso, con tannini stretti e corpo medio. Sublime astringenza nel lungo e concentrato finale di nettare di marasca e grafite.

### Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Pomerol

**Produttore:** Pomerol AOC

**Allevamento:** in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** 2030-2048

**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Franc

**Numero articolo:** 0462423

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset  
Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Falstaff 93/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Da bere:</b>	2030-2048
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.