



Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Una grande annata per questo Pomerol

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Rosso granato intenso. Bouquet denso di ciliegie rosse dolci e fragoline di bosco, seguito da note di tabacco alla ciliegia e buccia di prugna rossa. Al palato è solido, con tannini sabbiosi e note di ginepro nel lungo ed elegante finale di sapori di bacche rosse. Come sempre uno dei migliori valori prezzo-piacere di Pomerol.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pome

Produrent: Pomerol AOC

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2039

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0462416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 92-95/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2039
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.