



## Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Un Pomerol confidenziale di Christian Moueix

### **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:**

Rubino granato scuro. Delicato bouquet di ciliegie rosse e legno di rosa, con note di ginepro e verbena. Il palato, molto preciso e muscoloso, rivela una bella eleganza.

### **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

**Produttore:** Pomerol AOC

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** 2026-2040

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

**Artikelnnummer:** 0462417

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset  
Pomerol AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 92/100, Parker 91/100, Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Franc  
**Da bere:** 2026-2040  
**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.