



Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Un Pomerol poco conosciuto

Beschreibung:

Prodotto dalla casa del mago di Pomerol Christian Moueix.

Degustationsnotiz:

Colore granato-violaceo denso, che si schiarisce sul disco con riflessi violacei. Bouquet che ricorda la mora, con note minerali fini che si sviluppano al secondo naso. Palato potente, di grana fine, con una struttura tannica farinosa. Il frutto è discreto nel finale di media intensità con una freschezza sostenuta, potrà ancora progredire.

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

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2039

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0462418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94-95/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2039
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.