



Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Un Pomerol poco conosciuto

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:

Porpora intenso, saturo al centro, con disco rubino. Bouquet vivace di ribes nero, con note squisite di violetta e cespugli di more, seguite da tè freddo alla rosa canina e da un delicato tocco di mentolo. Palato medio tenero, estratto farinoso, bella eleganza e tannini stretti. Mirtillo e sottili note di grafite nel finale concentrato.

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

Produzent: Pomerol AOC

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2028-2045

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0462420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Jeb Dunnuck 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	2028-2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	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.