



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:

Colore viola intenso con centro opaco e bordi rosso rubino. Un delicato bouquet di ciliegie mature e succo di ribes rosso, accompagnato da un dolce profumo di violette e da una sottile mineralità. Al palato è carnoso, energico e vivace, con una consistenza morbida, una magnifica concentrazione e una struttura moderatamente corposa e ben strutturata. Il finale armonioso ricorda la gelatina di mirtilli rossi e il legno di rosa, con un'astringenza leggermente granulosa. Può ancora migliorare!

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

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2026-2045

Artikelnummer: 0462421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93-94/100, WeinWisser 17.5/20, Score 18.5/20
Da bere:	2026-2045
Vol. alcolici:	13.5%
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.