



2017 Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Un Pomerol confidenziale di Christian Moueix

Descrizione del vino:

Prodotto dalla casa del mago di Pomerol Christian Moueix.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château la Grave-à-Pomerol
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Parker 91/100
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2026-2040
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0462417

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Parker 91/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2026-2040
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.