



2016 Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Una grande annata per questo Pomerol

Descrizione del vino:

Prodotto dalla casa del mago di Pomerol Christian Moueix.

Nota di degustazione:

Granato intenso. Un bouquet denso di ciliegie rosse dolci e fragole selvatiche, seguito da note di tabacco di ciliegia e buccia di prugna rossa. Al palato è solido, con tannini sabbiosi e note di ginepro nel lungo ed elegante finale di sapori di bacche rosse. Come sempre uno dei migliori valori prezzo-piacere di Pomerol.

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:	Wine Spectator 92-95/100, James Suckling 92/100
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2025-2039
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0462416

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Wine Spectator 92–95/100, James Suckling 92/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2025-2039
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
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.