



2018 Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Un Pomerol poco conosciuto

Descrizione del vino:

Prodotto dalla casa del mago di Pomerol Christian Moueix.

Nota di degustazione:

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 freschezza sostenuta, progredisce ancora.

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 94-95/100
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2039
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0462418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 94–95/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2039
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.