



2020 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:

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.

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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château la Grave-à-Pomerol
Valutazioni:	James Suckling 94–95/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 93/100, Parker 91/100, WeinWisser 18/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2028-2045
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0462420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 94–95/100, Score 18.5/20, Jeb
Dunnuck 93/100, Parker 91/100, WeinWisser
18/20
Varietà d'uva:
Maturità: 2028-2045
**Gradazione
alcolica:** 14.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.