



## 2021 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 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!

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Château la Grave-à-Pomerol
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93-94/100, Score 18.5/20, WeinWisser 17.5/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	2026-2045
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	0462421

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset  
Pomerol AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 93–94/100, Score 18.5/20,  
WeinWisser 17.5/20  
**Varietà d'uva:**  
**Maturità:** 2026-2045  
**Gradazione  
alcolica:** 13.5 %  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare  
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il  
vino e decidere se decantarlo.