



2022 Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset, Pomerol AOC

Un Pomerol poco conosciuto

Descrizione del vino:

Questo classico della casa del mago di Pomerol Christian Moueix combina i vantaggi di questa prestigiosa denominazione con un approccio moderno. In vigna si lavora in modo sostenibile e tradizionale per preservare la tipicità della regione, mentre in cantina si utilizzano le tecniche più moderne per esaltare con la massima precisione i frutti caratteristici di Pomerol. Il sottosuolo ghiaioso, misto ad argilla, offre le condizioni ideali per le viti di Merlot, che qui costituiscono la maggior parte e che maturano per raggiungere una perfetta armonia con una struttura tannica vellutata.

Nota di degustazione:

I mirtilli dominano il lusinghiero bouquet, con note seducenti di violetta, scorza di arancia rossa e leggero tabacco. Al palato è succoso e setoso, vivace e nervoso, con tannini stretti e corpo medio. Sublime astringenza nel lungo e concentrato finale di nettare di marasca e grafite.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château la Grave-à-Pomerol
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0462422

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Gradazione 14.5 %

alcolica:

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