



2019 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:

Granato intenso con riflessi violacei. Una bella mineralità esalta il naso di bacche nere, note floreali, olive nere e buccia d'arancia. Complesso, con tannini cesellati e una trama filiforme. Finale di classe con delicati aromi di frutta rossa e molta freschezza.

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 97/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2042
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0462419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Grave à Pomerol

Trigant de Boisset
Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2042
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.