

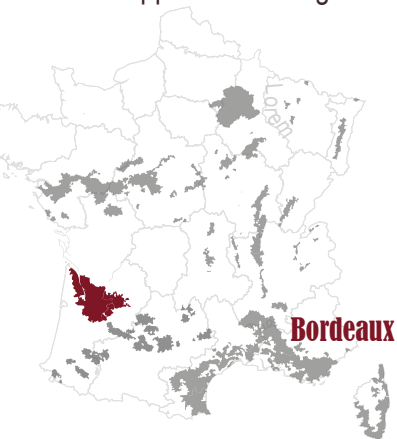
POMEROL

AOP rouge

Le vignoble bordelais regroupe 6 familles de vin : le Médoc, Blaye et Bourg, le Libournais, l'Entre-Deux-Mers, les Graves et Sauternais et enfin les Bordeaux et Bordeaux Supérieurs.

Bordeaux

AOP: Appellation d'Origine Protégée



Au cœur de la rive droite bordelaise, Pomerol est reconnu pour ses vins riches et élégants.

Le Merlot y exprime toute sa rondeur et sa finesse, sur des sols argilo-calcaires uniques.

Ces vins offrent un bel équilibre entre puissance et douceur, reflétant parfaitement leur terroir d'origine. Leur capacité à évoluer en bouteille en fait des compagnons idéaux pour les moments de dégustation les plus précieux.

GRIMALDIER



Cépages

Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc.



Elaboration - Vinification.

Vinification traditionnelle en cuves inox thermo-régulées. L'élevage se fait en barriques pendant au minimum 12 mois.



Dégustation

Robe : rouge rubis profond.

Nez : arômes délicats mêlant notes chocolatées, boisées et fruitées.

Bouche : vin de garde élégant, suave et velouté, soutenu



Accords mets et vins

Ce vin s'accorde parfaitement avec des viandes rouges grillées ou en sauce, il accompagne aussi très bien les fromages affinés.

Servir à une température de 16 à 18°C.



Garde

10 ans et plus.

