



Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Une botte secrète du grand millésime 2016

Beschreibung:

L'équipe du Château Montrose produit sur le domaine voisin associé, dans une situation et un terroir quasiment identiques, une véritable valeur sûre à Saint-Estèphe.

Degustationsnotiz:

Pourpre dense, violet sur le disque. Parfum séduisant de griottes et de mûres, avec en arrière nez des traces de noix de coco et de tabac. Bouche puissante qui présente une trame tannique charnue, la griffe délicate de Saint-Estèphe et une texture soyeuse. Beaucoup de myrtille dans la finale très élégante - pour moi, c'est le meilleur que j'ai jamais eu le plaisir de déguster en primeur.

Accompagne idéalement:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Est

Produzent: St-Estèphe AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): 58% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0106516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	58% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.