MÖVENPICK
VINS



Château Trotanoy

Pomerol AOC

Un chef-d’oeuvre signé Christian Moueix

Description:
Le domaine historique de la famille Moueix ne s’étend que sur environ sept hectares, sur des sols argilo-ferreux – un terroir qui, plus que tout autre, est synonyme de profondeur aromatique et d’une longévité exceptionnelle. Avec La Fléur-Petrus, ce vin est l’un des fleurons de Christian Moueix. Il se trouve à proximité immédiate du Pin et de La Violette.
Profile aromatique:
Bouquet très profond, tendres notes de baies noires, olives et graphite, puis en deuxième nez violette, pastille de chocolat, tabac blond et jus de sureau. Palais racé, complexe et multiple, texture soyeuse, tannins serrés, élégant coeur minéral, corps musclé. Sublime astringence dans la finale concentrée et interminable, intense minéralité et nuances de cassis. Un monument de Pomerol qui ne décevra pas ses fans.
Va bien avec:
Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.
Température:
Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	France
Appellation:	Pomerol
Teneur en alcool:	14.5%
Prêt à boire:	jusqu'en 2050
N° article:	0460512

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Pays d'origine:	France
Classifications:	René Gabriel 19/20, Wine Spectator 94–97/100
Prêt à boire:	jusqu'en 2050
Teneur en alcool:	14.5%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch