



## Château Trotanoy

Pomerol AOC

Un pomerol qui ne décevra pas ses fans

**Description:**

Aux côtés de son La Fleur-Pétrus, ce vin est l'une des figures de proue de Christian Moueix. A proximité immédiate de Le Pin et La Violette.

**Profil 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 cœur 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.

**Accompagne idéalement:**

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

**Sous-région:** Pomerol

**A boire:** 2032-2070

**N° article:** 0460523

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Trotanoy

Pomerol AOC

**Herkunft:** France

**Notation:** Vinum 98/100, Drinks Business 95-97+/100, Decanter 95/100, Jane Anson 95/100, Jeb Dunnuck 95-97/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 98/100, Parker 95-97/100, WeinWisser 19,5/20

**A boire:** 2032-2070

**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.