



## Château Trotanoy

Pomerol AOC

Un très gros trotanoy

### Description:

En 2025, le Château Trotanoy figure à nouveau parmi les plus grands vins de Pomerol. Ce 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 des rendements minimes de 19 hl/ha, le millésime 2025 a donné naissance à un Trotanoy très concentré, d'une précision remarquable et doté d'une structure presque monumentale. Un grand Pomerol aristocratique qui a le potentiel de figurer parmi les millésimes légendaires du château.

### Profil aromatique:

Bouquet d'une grande profondeur, d'une complexité exceptionnelle, aux notes de fraise des bois, de fleur de camomille et de nectar d'airelle. En deuxième phase, des notes de tabac blond, une délicate touche de truffe blanche et des zestes d'orange sanguine. Bouche puissante et aux multiples facettes, à la texture soyeuse, avec une structure tannique dense et une minéralité sombre dans la richesse de l'extrait mûr ; les tanins sont mûrs à point, avec une race équilibrée. Dans une finale concentrée et interminable, ce Pomerol offre un véritable feu d'artifice, avec des notes de fruits rouges, de graphite, de tabac et une astringence royale.

### 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

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**A boire:** 2030–2075

**Cépage(s):** 96% Merlot, 4% Cabernet Franc

**N° article:** 0460525

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Trotanoy

Pomerol AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** WeinWisser 20/20, Decanter 96/100, Falstaff 98/100, Jane Anson 96/100, James Suckling 97-98/100, Vinum 98/100  
**Cépage(s):** 96% Merlot, 4% Cabernet Franc  
**A boire:** 2030-2075  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.