



Espérance de Trotanoy

Pomerol AOC, Second vin du Château Trotanoy

D'un domaine phare de Pomerol

Description:

Château Trotanoy est sans conteste un des crus les plus renommés de la petite appellation Pomerol - le vignoble de Trotanoy est situé dans la zone la mieux exposée du célèbre plateau. Le second vin du Château qui est également d'une remarquable qualité se révèle déjà, après quelques des années de garde, très fruité et convivial, d'une magnifique concentration de goût, et fait preuve d'une profondeur et d'une complexité typiques du terroir unique de Trotanoy.

Profil aromatique:

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

Producteur: Second vin du Château Trotanoy

Teneur en alcool: 14.0%

N° article: 0889623

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Espérance de Trotanoy

Pomerol AOC
Second vin du Château Trotanoy

Pays d'origine: France
Classifications: Score 18.5/20
Teneur en alcool: 14.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.