



Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Taux de merlot particulièrement élevé

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:

Séduisant bouquet aux belles notes de de lilas, de baies bleues, de réglisse, de chanvre et de gelée de sureau. Bouche complexe, droite et racée, aux tannins marqués et légèrement granuleux, élégante touche d'amande amère et corps musclé. Baies noires et minéralité dans la finale puissante et concentrée.

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: 14.0%

Cépage(s): 55% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0106515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	55% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.