



Château Tronquoy

St-Estèphe AOC

Un excellent rapport qualité-prix de la star de Saint-Estèphe

Description:

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.

Profil aromatique:

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Estèphe

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2044

Cépage(s): 51% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

N° article: 0106518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Tronquoy

St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 93+/100, Antonio Galloni 92/100, Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 93/100, Wine Enthusiast 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	51% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2044
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.