



Château Tronquoy

St-Estèphe AOC

Un "début" réussi à ne pas manquer

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:

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: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2027-2048

Cépage(s): 59% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 6% Petit Verdot

Artikelnummer: 0106522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Tronquoy

St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 96/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 96/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	59% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 6% Petit Verdot
A boire:	2027-2048
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	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.