

Château Trotte Vieille

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC

L'un des vins incontournables du millésime 2013!

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Grenat-rubis s'éclaircissant sur le disque. Bouquet concentré de Cabernet Franc classique, dominé par les mûres et les groseilles rouges, avec des notes de framboises sauvages et de bois de rose. La bouche élégante dévoile une structure tannique serrée et un extrait mûr. Canneberges et tabac blond dans la finale regroupée. Un Trottevieille classique avec un beau potentiel de garde, sur le chemin menant aux plus hautes notes.

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France Sous-région: St-Emi

Produzent: St-Emilion AOC

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2038

Cépage(s): 55% Merlot, 40% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0409213

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Trotte Vieille

1er Grand Cru Classé "B" St-Emilion AOC

Herkunft: France

Notation: James Suckling 91–92/100, René Gabriel 18/20 **Cépage(s):** 55% Merlot, 40% Cabernet Franc, 5% Cabernet

Sauvignon

A boire: jusqu'en 2038

Vol. alcool: 13.0%

Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:

déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de

le décanter.