



Château Trotte Vieille

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

La botte secrète de St-Emilion

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Grenat aux reflets rubis. Bouquet gourmand de framboises et violettes, puis de bois de rose et de groseilles rouges. La bouche est dense et soyeuse avec des tannins puissants et mûrs, jus de cerises et raisinets en rétro-olfaction. Le vin prend continuellement de l'ampleur et se termine sur une finale hautement aromatique – il a du potentiel.

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: 14.0%
A boire: jusqu'en 2042
Artikelnummer: 0409216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Trotte Vieille

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

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 98/100, Decanter 94/100, Parker 93-95/100
A boire:	jusqu'en 2042
Vol. alcool:	14.0%
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.