



Château Trotanoy

Pomerol AOC

La légende perdure!

Beschreibung:

Aux côtés de son La Fleur-Pétrus, ce vin est l'une des figures de proue de Christian Moueix. A proximité immédiate de Le Pin et La Violette.

Degustationsnotiz:

Pourpre-grenat saturé, dense au centre, lueurs lilas vers l'extérieur. Le nez est incroyable de complexité avec ses nuances baroques de pruneau, de goudron, de truffes, de bois précieux et de moka. La bouche est charnue et élégante, étonnamment douce vu le caractère de ce vin légèrement sablonneux, qui grâce à ses réserves se transformera en un Trotanoy solide et agréable d'ici à 10 ans à peu près.

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:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pomerol

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2048

Cépage(s): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0460513

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: Parker 92/100, James Suckling 90-91/100, René Gabriel 18/20, Score 19/20, Wine Spectator 92/100
Cépage(s): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc
A boire: jusqu'en 2048
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.