



## Château Trotanoy

Pomerol AOC

Le meilleur Pomerol!

### Description:

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.

### Profil aromatique:

Pourpre-grenat saturé, impénétrable au centre, lueurs lilas vers le disque. Notes de tête aux parfums de prunes noires fraîches, nuances de tabac, touches florales, clou de girofle et laurier. Le bouquet montre une profondeur remarquable avec des notes de terroir en deuxième nez. Au palais velouté, l'astringence moyenne caresse la langue avec une belle note poivrée. Sa classe éclate réellement dans la finale aux saveurs de réglisse, de fumée et de malt très foncé. Il ne faudrait pas le sous-estimer, car dans une décennie il pourrait devenir le meilleur Pomerol et se retrouver seul en tête avec une note de 19/20.

### 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.

### Température:

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

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2055

**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc

**N° article:** 0460514

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Trotanoy

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	James Suckling 97/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 95/100
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2055
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.