



Château Trotanoy

Pomerol AOC

Un chef-d'oeuvre signé Christian Moueix

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 profond, saturé au centre. Les petits fruits rouges dominent le nez compact à la minéralité marquée, sur des nuances de tabac blond et de prunes rouges. Le corps est serré et musclé, sauvage et (encore) fougueux avec des notes de cire. Avec le vin de presse, on a créé là un ouragan de passion. La finale est très longue et complexe sur des arômes d'airelles et de lavande. Cela ne lui suffit pas encore à obtenir la note maximale, mais il est en bon chemin pour y parvenir, il a juste besoin d'un peu de patience ! Le meilleur dans sa catégorie !

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

Vol. alcool: 15.0%

A boire: 2028-2058

N° article: 0460516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: Decanter 99/100, Jeb Dunnock 99/100, James Suckling 98/100, Parker 99/100, Wine Spectator 96-99/100, WeinWisser 19+/20
A boire: 2028-2058
Vol. alcool: 15.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.