



Château Trotanoy

Pomerol AOC

«Incontestablement le numéro 1 de son appellation.» WeinWisser

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:

Robe rubis grenat intense aux reflets violets. Vin sublime qui détrône tous les autres dans sa catégorie. Bouquet complexe de fraises des bois, de verveine et de tabac blond. Délicat parfum de violettes, avec des pralinés au chocolat et de la cerise sauvage en deuxième nez. En bouche, ce concentré de puissance dévoile toute sa classe et nous séduit par sa minéralité marquée, une profondeur et une précision incroyables. Crescendo de Robe rubis grenat intense aux reflets violets. Vin sublime qui détrône tous les autres dans sa catégorie. Bouquet complexe de fraises des bois, de verveine et de tabac blond. Délicat parfum de violettes, avec des pralinés au chocolat et de la cerise sauvage en deuxième nez. En bouche, ce concentré de puissance dévoile toute sa classe et nous séduit par sa minéralité marquée, une profondeur et une précision incroyables. Crescendo de groseilles, de genièvre, de notes de terroir dans la finale complexe dotée d'une astringence jeune typique. Impossible de passer à côté de ce géant du Pomerol qui réunit tous les paramètres essentiels. Le numéro un incontesté de l'appellation qui nécessitera de la patience !

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: 14.5%

A boire: 2030-2055

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

N° article: 0460517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 99/100, Parker 97+/100,
WeinWisser 19.5/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
A boire: 2030-2055
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.