



Château Trotanoy

Pomerol AOC

"It's a legendary 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:

Grenat pourpre extrêmement foncé, saturé au centre. Bouquet concentré de baies noires séchées, avec une belle note de truffe et beaucoup d'épices. Cassis, raisins secs, graphite et cerises sauvages dans le deuxième nez. Bouche très puissante et masculine avec une structure tannique exigeante et très mûre, ainsi qu'une minéralité très marquée. Dans la finale complexe, qui semble ne pas vouloir se finir, la force dévoile toute sa classe et, grâce à une astringence noble et perceptible, elle reste présente. Il s'agit ici de faire preuve de 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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: 2028-2058

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

N° article: 0460518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 100/100, Antonio Galloni 99/100, Jeb Dunnock 100/100, Neal Martin 98/100, Parker 99/100, WeinWisser 19.5/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
A boire: 2028-2058
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
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.