



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:

Bouquet très profond, tendres notes de baies noires, olives et graphite, puis en deuxième nez violette, pastille de chocolat, tabac blond et jus de sureau. Palais racé, complexe et multiple, texture soyeuse, tannins serrés, élégant cœur minéral, corps musclé. Sublime astringence dans la finale concentrée et interminable, intense minéralité et nuances de cassis. Un monument de Pomerol qui ne décevra pas ses fans.

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: 2030-2060

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

N° article: 0460519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 95-97/100, Neal Martin 97-99/100, Parker 95+/100, WeinWisser 19.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
A boire:	2030-2060
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.