



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 d'une grande complexité, avec de délicates notes de violette, de cassis et de tabac du Brésil, puis en deuxième nez, des touches de réglisse, de graphite foncé et de gelée de sureau. En bouche il est puissant et soyeux, droit et conscient de sa force, tout en équilibre, avec des tannins serrés et un corps musclé. Sublime astringence dans la finale concentrée de baies bleues, avec de profondes notes de terroir. Une grande performance, qui s'améliorera encore avec le vieillissement en bouteille.

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: 14.0%

A boire: 2029-2059

Cépage(s): 100% Merlot

N° article: 0460521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96-97/100, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 94-96/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	2029-2059
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.