



Espérance de Trotanoy

Pomerol AOC, Second vin du Château Trotanoy

D'un domaine phare de Pomerol

Beschreibung:

Château Trotanoy est sans conteste un des crus les plus renommés de la petite appellation Pomerol - le vignoble de Trotanoy est situé dans la zone la mieux exposée du célèbre plateau. Le second vin du Château qui est également d'une remarquable qualité se révèle déjà, après quelques des années de garde, très fruité et convivial, d'une magnifique concentration de goût, et fait preuve d'une profondeur et d'une complexité typiques du terroir unique de Trotanoy.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pome

Produzent: Second vin du Château Trotanoy

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

Cépage(s): 92% Merlot, 8% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0889618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Espérance de Trotanoy

Pomerol AOC

Second vin du Château Trotanoy

Herkunft:	France
Notation:	Parker 91/100, The Wine Independent 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	92% Merlot, 8% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.