



## 2017 Château Trotte Vieille

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC

La botte secrète de St-Emilion

**Note de dégustation:**

Grenat-rubis s'éclaircissant sur le disque. Bouquet concentré de Cabernet Franc classique, dominé par les mûres et les groseilles rouges, avec des notes de framboises sauvages et de bois de rose. La bouche élégante dévoile une structure tannique serrée et un extrait mûr. Canneberges et tabac blond dans la finale regroupée. Un Trottevieille classique avec un beau potentiel de garde, sur le chemin menant aux plus hautes notes.

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Producteur:</b>	Borie-Manoux Grands Vins de Bordeaux
<b>Notation(s):</b>	Parker 94/100, WeinWisser 17.5/20
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Référence:</b>	0409217

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Château Trotte Vieille**

1er Grand Cru Classé "B"  
St-Emilion AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Parker 94/100, WeinWisser 17.5/20  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** 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.