



## 2017 Château Trotanoy

Pomerol AOC

«Incontestablement le numéro 1 de son appellation.» WeinWisser

### 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.

### Note de dégustation:

Robe rubis grenat intense aux reflets violets. Vin sublime qui détrône tous les autres dans sa catégorie. Bouquet complexe de fraises des bois, de verveine et de tabac blond. Délicat parfum de violettes, avec des pralinés au chocolat et de la cerise sauvage en deuxième nez. En bouche, ce concentré de puissance dévoile toute sa classe et nous séduit par sa minéralité marquée, une profondeur et une précision incroyables. Crescendo de Robe rubis grenat intense aux reflets violets. Vin sublime qui détrône tous les autres dans sa catégorie. Bouquet complexe de fraises des bois, de verveine et de tabac blond. Délicat parfum de violettes, avec des pralinés au chocolat et de la cerise sauvage en deuxième nez. En bouche, ce concentré de puissance dévoile toute sa classe et nous séduit par sa minéralité marquée, une profondeur et une précision incroyables. Crescendo de groseilles, de genièvre, de notes de terroir dans la finale complexe dotée d'une astringence jeune typique. Impossible de passer à côté de ce géant du Pomerol qui réunit tous les paramètres essentiels. Le numéro un incontesté de l'appellation qui nécessitera de la patience !

### 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>	Pomerol
<b>Producteur:</b>	Château Trotanoy
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 99/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19.5/20
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0460517

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

Taille: A7 74x105

### Château Trotanoy

Pomerol AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 99/100, Parker 97+/100,  
WeinWisser 19.5/20  
**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**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.