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.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Pomerol
Producteur:	Château Trotanoy
Notation(s):	James Suckling 99/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19.5/20
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2030–2055
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0460517

MÖVENPICK
VINS

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
Apogée:	2030–2055
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch