2015 Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Taux de merlot particulièrement élevé

Description:
Depuis 2018, l'équipe du Château Montrose produit sur le domaine voisin associé, dans une situation et un terroir quasiment identiques, une véritable valeur sûre à Saint-Estèphe.
Note de dégustation:
Séduisant bouquet aux belles notes de de lilas, de baies bleues, de réglisse, de chanvre et de gelée de sureau. Bouche complexe, droite et racée, aux tannins marqués et légèrement granuleux, élégante touche d'amande amère et corps musclé. Baies noires et minéralité dans la finale puissante et concentrée.
Accompagne idéale:
Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.
Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Estèphe
Producteur:	Château Tronquoy-Lalande
Notation(s):	
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Cépage(s):	55% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Référence:	0106515

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

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	55% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

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