



2016 Château Trotte Vieille

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

La botte secrète de St-Emilion

Note de dégustation:

Grenat aux reflets rubis. Bouquet gourmand de framboises et violettes, puis de bois de rose et de groseilles rouges. La bouche est dense et soyeuse avec des tannins puissants et mûrs, jus de cerises et raisinets en rétro-olfaction. Le vin prend continuellement de l'ampleur et se termine sur une finale hautement aromatique – il a du potentiel.

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: St-Emilion & Satellites

Producteur: Borie-Manoux Grands Vins de Bordeaux

Notation(s): James Suckling 98/100, Parker 93–95/100, Decanter 94/100

Vol. alcool: 14.0 %

Référence: 0409216

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): James Suckling 98/100, Parker 93–95/100,
Decanter 94/100
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.