



2016 Château Trotanoy

Pomerol AOC

Un chef-d'oeuvre signé Christian Moueix

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:

Pourpre profond, saturé au centre. Les petits fruits rouges dominent le nez compact à la minéralité marquée, sur des nuances de tabac blond et de prunes rouges. Le corps est serré et musclé, sauvage et (encore) fougueux avec des notes de cire. Avec le vin de presse, on a créé là un ouragan de passion. La finale est très longue et complexe sur des arômes d'airelles et de lavande. Cela ne lui suffit pas encore à obtenir la note maximale, mais il est en bon chemin pour y parvenir, il a juste besoin d'un peu de patience ! Le meilleur dans sa catégorie !

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):

Decanter 99/100, Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 99/100, James Suckling 98/100, Parker 99/100, Wine Spectator 96-99/100, WeinWisser 19+/20

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

2028-2058

Cépage(s):

Référence:

0460516

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Decanter 99/100, Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 99/100, James Suckling 98/100, Parker 99/100, Wine Spectator 96–99/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s):	
Apogée:	2028–2058
Vol. alcool:	15.0 %
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.