



## 2016 Espérance de Trotanoy

Pomerol AOC, Second Vin du Ch.Trotanoy

**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>	Moueix
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
<b>Cépage(s):</b>	92% Merlot, 8% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0889616

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

Taille: A7 74x105

### **Espérance de Trotanoy**

Pomerol AOC

Second Vin du Ch.Trotanoy

**Origine:** France

**Notation(s):**

**Cépage(s):** 92% Merlot, 8% Cabernet Franc

**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

**Viticulture:** Traditionnelle

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**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.