



## 2016 Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Une botte secrète du grand millésime 2016

**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:**

Poupre dense, violet sur le disque. Parfum séduisant de griottes et de mûres, avec en arrière nez des traces de noix de coco et de tabac. Bouche puissante qui présente une trame tannique charnue, la griffe délicate de Saint-Estèphe et une texture soyeuse. Beaucoup de myrtille dans la finale très élégante - pour moi, c'est le meilleur que j'ai jamais eu le plaisir de déguster en primeur.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Estèphe
<b>Producteur:</b>	Château Tronquoy-Lalande
<b>Notation(s):</b>	Parker 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 93/100
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<b>Cépage(s):</b>	58% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0106516

## 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):** Parker 93/100, Score 18.5/20, James Suckling 93/100  
**Cépage(s):** 58% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc  
**Apogée:** jusqu'en 2033  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.