



## 2018 Espérance de Trotanoy

Pomerol AOC, Second vin du Château Trotanoy

D'un domaine phare de Pomerol

### Description:

Château Trotanoy est sans conteste un des crus les plus renommés de la petite appellation Pomerol - le vignoble de Trotanoy est situé dans la zone la mieux exposée du célèbre plateau. Le second vin du Château qui est également d'une remarquable qualité se révèle déjà, après quelques des années de garde, très fruité et convivial, d'une magnifique concentration de goût, et fait preuve d'une profondeur et d'une complexité typiques du terroir unique de 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>     | Château Trotanoy              |
| <b>Notation(s):</b>    |                               |
| <b>Elevage:</b>        | 12 Mois en Barrique           |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle                |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 15.0 %                        |
| <b>Cépage(s):</b>      | 92% Merlot, 8% Cabernet Franc |
| <b>Référence:</b>      | 0889618                       |

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

Taille: A7 74x105

### **Espérance de Trotanoy**

Pomerol AOC

Second vin du Château Trotanoy

|                     |                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | France                                                                                                                                                     |
| <b>Notation(s):</b> |                                                                                                                                                            |
| <b>Cépage(s):</b>   | 92% Merlot, 8% Cabernet Franc                                                                                                                              |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                                                                                                                             |
| <b>Elevage:</b>     | 12 Mois en Barrique                                                                                                                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 15.0 %                                                                                                                                                     |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le<br>déguster. |