2021 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:
Bouquet d'une grande complexité, avec de délicates notes de violette, de cassis et de tabac du Brésil, puis en deuxième nez, des touches de réglisse, de graphite foncé et de gelée de sureau. En bouche il est puissant et soyeux, droit et conscient de sa force, tout en équilibre, avec des tannins serrés et un corps musclé. Sublime astringence dans la finale concentrée de baies bleues, avec de profondes notes de terroir. Une grande performance, qui s'améliorera encore avec le vieillissement en bouteille.
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):	James Suckling 96–97/100, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 19+/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	2029–2059
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0460521

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 96–97/100, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	2029–2059
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch