



2018 Château Tronquoy-Lalande

St-Estèphe AOC

Un excellent rapport qualité-prix de la star de Saint-Estèphe

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:

Séduisant bouquet aux belles notes de de lilas, de baies bleues, de réglisse, de chanvre et de gelée de sureau. Bouche complexe, droite et racée, aux tannins marqués et légèrement granuleux, élégante touche d'amande amère et corps musclé. Baies noires et minéralité dans la finale puissante et concentrée.

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.

Pays d'origine: France

Région: Bordeaux

Sous-région: St-Estèphe

Producteur: Château Tronquoy-Lalande

Notation(s): Parker 93+/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92/100, Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 93/100, Wine Enthusiast 92/100

Eleavage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Apogée: jusqu'en 2044

Cépage(s): 51% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Référence: 0106518

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Tronquoy-Lalande

St-Estèphe AOC

Origine:	France
Notation(s):	Parker 93+/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92/100, Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 93/100, Wine Enthusiast 92/100
Cépage(s):	51% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2044
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.