



2015 Château Trotanoy

Pomerol AOC

La légende perdue!

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:

Pourpre très sombre. Alors que pour d'autres Pomerol de chez Moueix les notes de tête sont intensément fruitées, le nez du Trotanoy est presque baroque et commence sur des senteurs plus profondes de truffe et de cuir avec de subtiles notes de raisins secs. Ce n'est qu'en deuxième nez que se révèlent les arômes de mûres et de pruneaux. Comme il se développe continuellement, je me suis laissé bien trois minutes avant de le prendre en bouche. C'est un vin puissant, aux tannins mûrs et à l'astringence exigeante, auquel les impatientes devront renoncer.

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 100/100, Parker 97/100, René Gabriel 20/20

Vol. alcool:

15.0 %

Référence:

0460515

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 100/100, Parker 97/100, René Gabriel 20/20
Vol. alcool: 15.0 %
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.