



2022 Château Tronquoy

St-Estèphe AOC

Un "début" réussi à ne pas manquer

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):	Jeb Dunnuck 94–96/100, James Suckling 92–93/100, Jane Anson 93/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	59% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 6% Petit Verdot
Référence:	0106522

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Tronquoy

St-Estèphe AOC

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 94–96/100, James Suckling 92–93/100, Jane Anson 93/100
Cépage(s):	59% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 6% Petit Verdot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.