



2013 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-grenat saturé, dense au centre, lueurs lilas vers l'extérieur. Le nez est incroyable de complexité avec ses nuances baroques de pruneau, de goudron, de truffes, de bois précieux et de moka. La bouche est charnue et élégante, étonnamment douce vu le caractère de ce vin légèrement sablonneux, qui grâce à ses réserves se transformera en un Trotanoy solide et agréable d'ici à 10 ans à peu près.

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): Parker 92/100, René Gabriel 18/20, Score 19/20, Wine Spectator 92/100, James Suckling 90-91/100

Vol. alcool: 13.5 %

Cépage(s): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Référence: 0460513

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 92/100, René Gabriel 18/20, Score 19/20, Wine Spectator 92/100, James Suckling 90-91/100
Cépage(s): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Vol. alcool: 13.5 %
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.