



2012 Château Trotte Vieille

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC

La botte secrète de Saint-Emilion

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: St-Emilion & Satellites

Producteur: Borie-Manoux Grands Vins de Bordeaux

Notation(s): James Suckling 93/100, Parker 91+/100, René Gabriel 18/20

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2048

Cépage(s): 49% Merlot, 48% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon

Référence: 0409212

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Trotte Vieille

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 93/100, Parker 91+/100, René Gabriel 18/20
Cépage(s):	49% Merlot, 48% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2048
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.