



## 2011 Château Trotte Vieille

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

La botte secrète de St-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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Producteur:</b>	Borie-Manoux Grands Vins de Bordeaux
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 92/100
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2041
<b>Référence:</b>	0409211

## 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 92/100  
**Apogée:** jusqu'en 2041  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**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.