



2015 Espérance de Trotanoy

Pomerol AOC, Second Vin du Ch.Trotanoy

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):	
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Référence:	0889615

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Espérance de Trotanoy

Pomerol AOC

Second Vin du Ch.Trotanoy

Origine: France

Notation(s):

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

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Viticulture: Traditionnelle

Elevage: 17 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.5 %

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.