



Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Un'arma segreta della grande annata 2016

Beschreibung:

Il team di Château Montrose produce nella tenuta vicina, in una posizione e in un terroir quasi identici, un vero gioiello di Saint-Estèphe.

Degustationsnotiz:

Colore porpora denso al disco. Seducente bouquet di marasche e more, con note di cocco e tabacco nel retrogusto. Palato potente con una struttura tannica carnosa, il delicato timbro di Saint-Estèphe e una consistenza setosa. Tanti mirtilli nel finale molto elegante - per me è il migliore che abbia mai avuto il piacere di assaggiare en primeur.

Ideale con:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Est

Produzent: St-Estèphe AOC

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 58% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0106516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	58% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.