



Château Trotanoy

Pomerol AOC

Un Pomerol che non deluderà i suoi appassionati

Descrizione:

Insieme a La Fleur-Pétrus, questo vino è uno dei fiori all'occhiello di Christian Moueix. Nelle immediate vicinanze di Le Pin e La Violette.

Profilo aromatico:

Un bouquet molto profondo, con note tenere di bacche nere, olive e grafite, seguite da violette, pastello di cioccolato, tabacco biondo e succo di sambuco. Palato rude, complesso e sfaccettato, consistenza setosa, tannini stretti, elegante nucleo minerale, corpo muscoloso. Sublime astringenza nel finale concentrato e interminabile, intensa mineralità e note di ribes nero. Un monumento di Pomerol che non deluderà i suoi fan.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pomerol

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: 2032-2070

Varietà d'uva: Merlot

Numero articolo: 0460523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Drinks Business 95-97+/100, Jean-Marc Quarin 96/100, Parker 96/100, Vinum 98/100, WeinWisser 19,5/20
Varietà d'uva:	Merlot
Da bere:	2032-2070
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.