



Château Trotanoy

Pomerol AOC

Trotanoy molto grande

Descrizione:

Nel 2025 Château Trotanoy sarà ancora una volta uno dei più grandi vini di Pomerol. La storica tenuta della famiglia Moueix comprende solo circa sette ettari di terreni ricchi di argilla e ferro - un terroir che è sinonimo di profondità aromatica e longevità eccezionale come nessun altro. Con rese minime di 19 ettolitri per ettaro, nel 2025 è stato creato un Trotanoy altamente concentrato ma straordinariamente preciso, con una struttura quasi monumentale. Un grande Pomerol aristocratico che ha il potenziale per essere annoverato tra le annate leggendarie dello Château.

Profilo aromatico:

Profondo bouquet scuro, incredibilmente complesso, di fragole selvatiche, fiori di camomilla e nettare di mirtillo rosso. Tabacco leggero, delicate note di tartufo bianco e scorza di arancia rossa nel secondo attacco. Al palato, stratificato e potente, ha una consistenza setosa, un corsetto di tannini strettamente intrecciato, una mineralità scura nella pienezza dell'estratto maturo, i tannini sono maturi al punto giusto, la corsa equilibrata. Nel finale concentrato e interminabile, il Pomerol dà vita a un vero e proprio spettacolo pirotecnico, con contorni di bacche rosse, grafite, tabacco e astringenza regale.

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

Viticultura: Tradizionale

Da bere: 2030-2075

Varietà d'uva: 96% Merlot, 4% Cabernet Franc

Numero articolo: 0460525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 20/20, Decanter 96/100, Falstaff 98/100, Jane Anson 96/100, James Suckling 97-98/100, Vinum 98/100
Varietà d'uva:	96% Merlot, 4% Cabernet Franc
Da bere:	2030-2075
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
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.