



Espérance de Trotanoy

Pomerol AOC, Second vin du Château Trotanoy

Da un'importante tenuta di Pomerol

Descrizione:

Lo Château Trotanoy è senza dubbio uno dei più rinomati della piccola denominazione Pomerol - i vigneti di Trotanoy sono situati nella zona meglio esposta del famoso altopiano. Il secondo vino dello Château, anch'esso di notevole qualità, si rivela molto fruttato e conviviale già dopo alcuni anni di cantina. Il secondo vino dello Château, anch'esso di notevole qualità, si rivela già molto fruttato e conviviale, con una magnifica concentrazione di sapori e la profondità e complessità tipiche del terroir unico di Trotanoy.

Profilo aromatico:

Abbinamenti:

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

Denominazione: Pomerol

Produttore: Second vin du Château Trotanoy

Gradazione alcolica: 14.0%

Numero articolo: 0889623

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Espérance de Trotanoy

Pomerol AOC
Second vin du Château Trotanoy

Paese di origine: Francia

Valutazioni: Score 18.5/20

Gradazione alcolica: 14.0%

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.