



Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Contenuto di Merlot particolarmente elevato

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:

Bouquet seducente con belle note di lillà, bacche blu, liquirizia, canapa e gelatina di sambuco. Al palato è complesso, schietto e deciso, con tannini marcati e leggermente granulosi, un elegante tocco di mandorla amara e un corpo muscoloso. Bacche nere e mineralità nel finale potente e concentrato.

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: 14.0%

Varietà d'uva: 55% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0106515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	55% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.