



## Château Tronquoy

St-Estèphe AOC

Ottimo rapporto qualità-prezzo dalla stella di Saint-Estèphe

**Descrizione:**

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

**Profilo aromatico:**

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.

**Temperatura:**

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** St-Estèphe

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2044

**Varietà d'uva:** 51% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

**Numero articolo:** 0106518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Tronquoy

St-Estèphe AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93+/100, Antonio Galloni 92/100, Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 93/100, Wine Enthusiast 92/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	51% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2044
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.