



Château Tronquoy

St-Estèphe AOC

Un "debutto" di successo da non perdere

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: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2027-2048

Varietà d'uva: 59% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 6% Petit Verdot

Numero articolo: 0106522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Tronquoy

St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnock 96/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 96/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	59% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 6% Petit Verdot
Da bere:	2027-2048
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.