



Château Trotte Vieille

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC

La botte secrète de St-Emilion

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Granato con riflessi rubino. Bouquet lussuoso di lamponi e violette, seguito da legno di rosa e ribes rosso. Al palato è denso e setoso, con tannini potenti e maturi e succo di ciliegia e uva in retro-olfatto. Il vino si sviluppa costantemente e termina con un finale altamente aromatico - ha del potenziale.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2042

Artikelnummer: 0409216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Trotte Vieille

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Decanter 94/100, Parker 93-95/100
Da bere:	da subito fino al 2042
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.