



## Château Trotanoy

Pomerol AOC

La leggenda continua a vivere!

### Descrizione:

Insieme a La Fleur-Pétrus, questo vino è uno dei fiori all'occhiello di Christian Moueix. Nelle immediate vicinanze di Le Pin e La Violette.

### Profilo aromatico:

Granato porpora saturo, denso al centro, con riflessi lilla verso l'esterno. Il naso è incredibilmente complesso, con sfumature barocche di prugna, catrame, tartufo, legni pregiati e moka. Il palato è carnoso ed elegante, sorprendentemente morbido dato il carattere di questo vino leggermente sabbioso, che grazie alle sue riserve si trasformerà in un Trotanoy solido e godibile nei prossimi 10 anni o giù di lì.

### 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.

### 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

**Appellation:** Pomerol

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2048

**Varietà d'uva:** 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

**Numero articolo:** 0460513

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Trotanoy

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 92/100, James Suckling 90-91/100, René Gabriel 18/20, Score 19/20, Wine Spectator 92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2048
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	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.