



Château Trotanoy

Pomerol AOC

Il miglior Pomerol!

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, impenetrabile al centro, con riflessi lilla verso il disco. Note di testa di prugne nere fresche, accenni di tabacco, tocchi floreali, chiodi di garofano e alloro. Il bouquet mostra una notevole profondità, con note di terroir al secondo naso. Al palato, vellutato, l'astringenza media accarezza la lingua con una bella nota pepata. La sua classe traspare nel finale, con sapori di liquirizia, fumo e malto molto scuro. Questo vino non deve essere sottovalutato, perché tra un decennio potrebbe diventare il miglior Pomerol e uscire vincitore con un punteggio di 19/20.

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

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2055

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Numero articolo: 0460514

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 95/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2055
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	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.