



Château Trotanoy

Pomerol AOC

\\"Senza dubbio il numero 1 della sua denominazione\\" WeinWisser

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Rosso granato intenso con riflessi violacei. Un vino sublime che supera tutti gli altri della sua categoria. Complesso bouquet di fragoline di bosco, verbena e leggero tabacco. Delicato profumo di violetta, con praline di cioccolato e ciliegia selvatica al secondo naso. Al palato, questo concentrato di potenza rivela tutta la sua classe, seducendoci con la sua marcata mineralità e l'incredibile profondità e precisione. Crescendo de Colore rosso granato intenso con riflessi violacei. Un vino sublime che detronizza tutti gli altri della sua categoria. Complesso bouquet di fragoline di bosco, verbena e leggero tabacco. Delicato profumo di violetta, con praline di cioccolato e ciliegia selvatica al secondo naso. Al palato, questo concentrato di potenza rivela tutta la sua classe, seducendoci con la sua marcata mineralità e l'incredibile profondità e precisione. Un crescendo di ribes rosso, ginepro e note di territorio nel complesso finale, con la sua tipica astringenza giovanile. È impossibile perdersi questo gigante di Pomerol, che riunisce tutti i parametri essenziali. Il numero uno indiscusso della denominazione, che richiederà pazienza!

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:

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: Pome

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2030-2055

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0460517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	2030-2055
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.