



Château Trotanoy

Pomerol AOC

"È un Pomerol leggendario".

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 molto intenso, saturo al centro. Bouquet concentrato di bacche nere essiccate, con una nota di tartufo e molte spezie. Ribes nero, uva sultanina, grafite e ciliegie selvatiche al secondo naso. Al palato è molto potente e virile, con una struttura tannica impegnativa e molto matura e una mineralità molto marcata. Nel complesso finale, che sembra non avere fine, la forza rivela tutta la sua classe e, grazie a un'astringenza nobile e percepibile, rimane presente. È tutta una questione di 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.

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: 15.0%

Da bere: 2028-2058

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Numero articolo: 0460518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Antonio Galloni 99/100, Jeb Dunnock 100/100, Neal Martin 98/100, Parker 99/100, WeinWisser 19.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	2028-2058
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
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.