



## Château Trotanoy

Pomerol AOC

Un capolavoro di Christian Moueix

### 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:

Un bouquet molto profondo, con note tenere di bacche nere, olive e grafite, seguite da violette, pastello di cioccolato, tabacco biondo e succo di sambuco. Palato rude, complesso e sfaccettato, consistenza setosa, tannini stretti, elegante nucleo minerale, corpo muscoloso. Sublime astringenza nel finale concentrato e interminabile, intensa mineralità e note di ribes nero. Un monumento di Pomerol che non deluderà i suoi fan.

### 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:** Pomerol

**Allevamento:** in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Da bere:** 2030-2060

**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0460519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Trotanoy

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 95-97/100, Neal Martin 97-99/100, Parker 95+/100, WeinWisser 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Da bere:</b>	2030-2060
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	15.0%
<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.