



Château Trotanoy

Pomerol AOC

Un capolavoro di Christian Moueix

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:

Un bouquet molto complesso, con delicate note di violetta, ribes nero e tabacco brasiliano, seguite da sentori di liquirizia, grafite scura e gelatina di sambuco. Al palato è potente e setoso, diretto e consapevole della sua forza, ben equilibrato, con tannini stretti e un corpo muscoloso. Sublime astringenza nel finale concentrato di bacche blu, con profonde note di territorio. Una grande performance, che migliorerà ulteriormente con l'invecchiamento in bottiglia.

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: 14.0%

Da bere: 2029-2059

Varietà d'uva: 100% Merlot

Numero articolo: 0460521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96-97/100, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 94-96/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	2029-2059
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.