



## Espérance de Trotanoy

Pomerol AOC, Second vin du Château Trotanoy

Da un'importante tenuta di Pomerol

### **Beschreibung:**

Lo Château Trotanoy è senza dubbio uno dei più rinomati della piccola denominazione Pomerol - i vigneti di Trotanoy sono situati nella zona meglio esposta del famoso altopiano. Il secondo vino dello Château, anch'esso di notevole qualità, si rivela molto fruttato e conviviale già dopo alcuni anni di cantina. Il secondo vino dello Château, anch'esso di notevole qualità, si rivela già molto fruttato e conviviale, con una magnifica concentrazione di sapori e la profondità e complessità tipiche del terroir unico di Trotanoy.

### **Degustationsnotiz:**

### **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:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Pome

**Produzent:** Second vin du Château Trotanoy

**Allevamento:** 17 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Varietà d'uva:** 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0889615

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Espérance de Trotanoy

Pomerol AOC  
Second vin du Château Trotanoy

|                       |                                                                                                                                                             |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                                                                                                                     |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 18.5/20                                                                                                                                               |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 90% Merlot, 10% Cabernet Franc                                                                                                                              |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                                                                                                                |
| <b>Allevamento:</b>   | 17 Mesi in barrique                                                                                                                                         |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.5%                                                                                                                                                       |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:<br>stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,<br>assaggiare il vino e decidere se è il caso di<br>decantarlo. |