



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: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 0889620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Espérance de Trotanoy

Pomerol AOC
Second vin du Château Trotanoy

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	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.