



2017 Château Trotte Vieille

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC

La botte secrète de St-Emilion

Nota di degustazione:

Granato-rubino, con schiarite sul disco. Bouquet concentrato di classico Cabernet Franc, dominato da more e ribes rosso, con note di lamponi selvatici e legno di rosa. Il palato elegante rivela una stretta struttura tannica e un estratto maturo. Mirtilli rossi e tabacco biondo nel finale a grappolo. Un classico Trottevieille con un ottimo potenziale di invecchiamento, sulla via delle note più alte.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Borie-Manoux Grands Vins de Bordeaux
Valutazioni:	Parker 94/100, WeinWisser 17.5/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2027-2045
Numero di articolo:	0409217

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Trotte Vieille

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC

Origine: FR
Valutazioni: Parker 94/100, WeinWisser 17.5/20
Maturità: 2027-2045
Gradazione alcolica: 14.0 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.