2017 Château Trotanoy

Pomerol AOC

\"Senza dubbio il numero 1 della sua denominazione\" WeinWisser

Descrizione del vino:
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.
Nota di degustazione:
Rosso granato intenso con riflessi violacei. Un vino sublime che supera tutti gli altri della sua categoria. Complesso bouquet di fragoline di bosco, verbena e leggero tabacco. Delicato profumo di violetta, con praline di cioccolato e ciliegia selvatica al secondo naso. Al palato, questo concentrato di potenza rivela tutta la sua classe, seducendoci con la sua marcata mineralità e l'incredibile profondità e precisione. Crescendo de Colore rosso granato intenso con riflessi violacei. Un vino sublime che detronizza tutti gli altri della sua categoria. Complesso bouquet di fragoline di bosco, verbena e leggero tabacco. Delicato profumo di violetta, con praline di cioccolato e ciliegia selvatica al secondo naso. Al palato, questo concentrato di potenza rivela tutta la sua classe, seducendoci con la sua marcata mineralità e l'incredibile profondità e precisione. Un crescendo di ribes rosso, ginepro e note di territorio nel complesso finale, con la sua tipica astringenza giovanile. È impossibile perdersi questo gigante di Pomerol, che riunisce tutti i parametri essenziali. Il numero uno indiscusso della denominazione, che richiederà pazienza!
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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château Trotanoy
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19.5/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2030-2055
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0460517

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2030-2055
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch