



2015 Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Contenuto di Merlot particolarmente elevato

Descrizione del vino:

Dal 2018, il team di Château Montrose produce un vero top value a Saint-Estèphe sul vigneto vicino, in una posizione e in un terroir quasi identici.

Nota di degustazione:

Bouquet seducente con belle note di lillà, bacche blu, liquirizia, canapa e gelatina di sambuco. Al palato è complesso, schietto e deciso, con tannini marcati e leggermente granulosi, un elegante tocco di mandorla amara e un corpo muscoloso. Bacche nere e mineralità nel finale potente e concentrato.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: St-Estèphe

Produttore: Château Tronquoy-Lalande

Valutazioni:

Vinificazione: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Varietà d'uva: 55% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Numero di articolo: 0106515

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	55% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.