



2016 Château Trotanoy

Pomerol AOC

Un capolavoro di Christian Moueix

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:

Porpora intenso, saturo al centro. I piccoli frutti rossi dominano il naso compatto con la sua marcata mineralità e le note di tabacco biondo e prugne rosse. Il corpo è teso e muscoloso, selvaggio e (ancora) vivace con note di cera. Con il vino pressato abbiamo creato un uragano di passione. Il finale è molto lungo e complesso, con aromi di mirtillo rosso e lavanda. Non è ancora abbastanza buono per ottenere il massimo punteggio, ma è sulla buona strada per farlo, ha solo bisogno di un po' di pazienza! Il migliore della sua categoria!

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:

Decanter 99/100, Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 99/100, James Suckling 98/100, Parker 99/100, Wine Spectator 96–99/100, WeinWisser 19+/20

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

2028-2058

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

0460516

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Decanter 99/100, Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 99/100, James Suckling 98/100, Parker 99/100, Wine Spectator 96–99/100, WeinWisser 19+/20

Varietà d'uva:

Maturità: 2028-2058

Gradazione

alcolica:

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.