



2016 Espérance de Trotanoy

Pomerol AOC, Second vin du Château Trotanoy

Da un'importante tenuta di Pomerol

Descrizione del vino:

Lo Château Trotanoy è senza dubbio uno dei più rinomati della piccola denominazione Pomerol - i vigneti di Trotanoy si trovano nella zona meglio esposta del famoso altopiano. Il secondo vino dello Château, anch'esso di notevole qualità, si rivela molto fruttato e conviviale dopo diversi 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.

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:

Pomerol

Produttore:

Château Trotanoy

Valutazioni:

Score 18.5/20

Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva:

92% Merlot, 8% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0889616

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Espérance de Trotanoy

Pomerol AOC

Second vin du Château Trotanoy

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	92% Merlot, 8% Cabernet Franc
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
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.