



2016 Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Un'arma segreta della grande annata 2016

Nota di degustazione:

Colore porpora denso al disco. Seducente bouquet di marasche e more, con note di cocco e tabacco nel retrogusto. Palato potente con una struttura tannica carnosa, il delicato timbro di Saint-Estèphe e una consistenza setosa. Tanti mirilli nel finale molto elegante - per me è il migliore che abbia mai avuto il piacere di assaggiare en primeur.

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:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Estèphe

Produttore:

Château Tronquoy-Lalande

Valutazioni:

Parker 93/100, James Suckling 93/100

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2033

Varietà d'uva:

58% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0106516

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Origine: FR
Valutazioni: Parker 93/100, James Suckling 93/100
Varietà d'uva: 58% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Maturità: fino a 2033
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.