2016 Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Un'arma segreta della grande annata 2016

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:
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 mirtilli 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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Estèphe
Produttore:	Château Tronquoy-Lalande
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 18.5/20, 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

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 18.5/20, 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.

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