



2019 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:

Un bouquet molto profondo, con note tenere di bacche nere, olive e grafite, seguite da violette, pastello di cioccolato, tabacco biondo e succo di sambuco. Palato rude, complesso e sfaccettato, consistenza setosa, tannini stretti, elegante nucleo minerale, corpo muscoloso. Sublime astringenza nel finale concentrato e interminabile, intensa mineralità e note di ribes nero. Un monumento di Pomerol che non deluderà i suoi fan.

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:

James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, Neal Martin 97–99/100, Parker 95+/100, WeinWisser 19.5/20

Vinificazione:

in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

2030-2060

Varietà d'uva:

Merlot, Cabernet Franc

Numero di articolo:

0460519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, Neal Martin 97–99/100, Parker 95+/100, WeinWisser 19.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2030-2060
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
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.