



2020 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 con centro opaco e disco leggermente violaceo. Bouquet molto complesso e profondo con note di frutti di bosco, liquirizia, malto e pastiglie di cioccolato. Il secondo naso presenta grafite e delicate note di violetta. Al palato, la trama è setosa, l'estratto è sublimemente pieno, la struttura tannica è al cacao e riempie l'intero spazio della bocca con un'energia toccante. Ciliegia selvatica, tabacco dominicano e note di territorio nel finale concentrato.

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:

Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 99–100/100, Parker 94+/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 98/100, Decanter 100/100

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

2029-2060

Numero di articolo:

0460520

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 99–100/100, Parker 94+/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 98/100, Decanter 100/100
Maturità:	2029-2060
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.