2021 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 complesso, con delicate note di violetta, ribes nero e tabacco brasiliano, seguite da sentori di liquirizia, grafite scura e gelatina di sambuco. Al palato è potente e setoso, diretto e consapevole della sua forza, ben equilibrato, con tannini stretti e un corpo muscoloso. Sublime astringenza nel finale concentrato di bacche blu, con profonde note di territorio. Una grande performance, che migliorerà ulteriormente con l'invecchiamento in bottiglia.
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 96–97/100, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 19+/20
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2029-2059
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0460521

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

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96–97/100, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	2029-2059
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
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.

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