



2019 Espérance de Trotanoy

Pomerol AOC, Second vin du Château Trotanoy

Da un'importante tenuta di Pomerol

Descrizione del vino:

Lo Château Trotanoy è senza dubbio uno dei più rinomati della piccola denominazione Pomerol - i vigneti di Trotanoy sono situati nella zona meglio esposta del famoso altopiano. Il secondo vino dello Château, anch'esso di notevole qualità, si rivela molto fruttato e conviviale già dopo alcuni anni di cantina. Il secondo vino dello Château, anch'esso di notevole qualità, si rivela già molto fruttato e conviviale, con una magnifica concentrazione di sapori e la profondità e complessità tipiche del terroir unico di Trotanoy.

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:	
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0889619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Espérance de Trotanoy

Pomerol AOC

Second vin du Château Trotanoy

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Merlot

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 12 Mesi in barrique

Gradazione

alcolica:

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.