



2018 Château Tronquoy-Lalande

St-Estèphe AOC

Il massimo valore della stella cadente di St-Estèphe

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:

Bouquet seducente con belle note di lillà, bacche blu, liquirizia, canapa e gelatina di sambuco. Al palato è complesso, schietto e deciso, con tannini marcati e leggermente granulosi, un elegante tocco di mandorla amara e un corpo muscoloso. Bacche nere e mineralità nel finale potente e concentrato.

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, Antonio Galloni 92/100, Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 93/100, Wine Enthusiast 92/100
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Maturità:	fino a 2044
Varietà d'uva:	51% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0106518

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Tronquoy-Lalande

St-Estèphe AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 93+/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92/100, Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 93/100, Wine Enthusiast 92/100
Varietà d'uva:	51% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2044
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.