



2015 Château Trotanoy

Pomerol AOC

La leggenda continua a vivere!

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 molto scuro. Mentre gli altri Pomerol di Moueix hanno note di testa intensamente fruttate, il naso del Trotanoy è quasi barocco, iniziando con sentori più profondi di tartufo e cuoio con sottili note di uva sultanina. Solo al secondo naso si rivelano gli aromi di mora e prugna. Poiché si sviluppa continuamente, mi sono lasciato tre minuti buoni prima di portarlo in bocca. È un vino potente, con tannini maturi e un'astringenza impegnativa, a cui i bevitori impazienti dovranno rinunciare.

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: James Suckling 100/100, Parker 97/100, René Gabriel 20/20

Gradazione alcolica: 15.0 %

Maturità: 2026-2055

Numero di articolo: 0460515

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Parker 97/100, René Gabriel 20/20
Maturità:	2026-2055
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.