



## 2022 Château Tronquoy

St-Estèphe AOC

Un "debutto" di successo da non perdere

**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:** FR

**Regione:** Bordeaux

**Sottoregione:** St-Estèphe

**Produttore:** Château Tronquoy-Lalande

**Valutazioni:** Jeb Dunnuck 94–96/100, Score 18.5/20, Jane Anson 93/100, James Suckling 92–93/100

**Vinificazione:** in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.5 %

**Maturità:** 2027-2048

**Varietà d'uva:** 59% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 6% Petit Verdot

**Numero di articolo:** 0106522

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Tronquoy

St-Estèphe AOC

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 94–96/100, Score 18.5/20, Jane Anson 93/100, James Suckling 92–93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	59% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 6% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	2027-2048
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.