



2013 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:

Granato porpora saturo, denso al centro, con riflessi lilla verso l'esterno. Il naso è incredibilmente complesso, con sfumature barocche di prugna, catrame, tartufo, legni pregiati e moka. Il palato è carnoso ed elegante, sorprendentemente morbido dato il carattere di questo vino leggermente sabbioso, che grazie alle sue riserve si trasformerà in un Trotanoy solido e godibile nei prossimi 10 anni o giù di lì.

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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château Trotanoy
Valutazioni:	Parker 92/100, James Suckling 90–91/100, René Gabriel 18/20, Score 19/20, Wine Spectator 92/100
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2048
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0460513

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 92/100, James Suckling 90–91/100, René Gabriel 18/20, Score 19/20, Wine Spectator 92/100
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2048
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.