2018 Château Trotanoy

Pomerol AOC

"It’s a legendary Pomerol"

Description:
Aux côtés de son La Fleur-Pétrus, ce vin est l’une des figures de proue de Christian Moueix. A proximité immédiate de Le Pin et La Violette.
Note de dégustation:
Grenat pourpre extrêmement foncé, saturé au centre. Bouquet concentré de baies noires séchées, avec une belle note de truffe et beaucoup d'épices. Cassis, raisins secs, graphite et cerises sauvages dans le deuxième nez. Bouche très puissante et masculine avec une structure tannique exigeante et très mûre, ainsi qu'une minéralité très marquée. Dans la finale complexe, qui semble ne pas vouloir se finir, la force dévoile toute sa classe et, grâce à une astringence noble et perceptible, elle reste présente. Il s'agit ici de faire preuve de patience.
Accompagne idéale:
Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.
Conseils de service:
Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Pomerol
Producteur:	Château Trotanoy
Notation(s):	James Suckling 100/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 99/100, Jeb Dunnuck 100/100, Neal Martin 98/100, Parker 99/100, WeinWisser 19.5/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	2028–2058
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0460518

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 100/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 99/100, Jeb Dunnuck 100/100, Neal Martin 98/100, Parker 99/100, WeinWisser 19.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	2028–2058
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch