



2019 Château Trotanoy

Pomerol AOC

Un chef-d'oeuvre signé Christian Moueix

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:

Bouquet très profond, tendres notes de baies noires, olives et graphite, puis en deuxième nez violette, pastille de chocolat, tabac blond et jus de sureau. Palais racé, complexe et multiple, texture soyeuse, tannins serrés, élégant coeur minéral, corps musclé. Sublime astringence dans la finale concentrée et interminable, intense minéralité et nuances de cassis. Un monument de Pomerol qui ne décevra pas ses fans.

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 98/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, Neal Martin 97–99/100, Parker 95+/100, WeinWisser 19.5/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

2030–2060

Cépage(s):

Merlot, Cabernet Franc

Référence:

0460519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, Neal Martin 97–99/100, Parker 95+/100, WeinWisser 19.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	2030–2060
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.