



2014 Château Trotanoy

Pomerol AOC

Le meilleur 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:

Pourpre-grenat saturé, impénétrable au centre, lueurs lilas vers le disque. Notes de tête aux parfums de prunes noires fraîches, nuances de tabac, touches florales, clou de girofle et laurier. Le bouquet montre une profondeur remarquable avec des notes de terroir en deuxième nez. Au palais velouté, l'astringence moyenne caresse la langue avec une belle note poivrée. Sa classe éclate réellement dans la finale aux saveurs de réglisse, de fumée et de malt très foncé. Il ne faudrait pas le sous-estimer, car dans une décennie il pourrait devenir le meilleur Pomerol et se retrouver seul en tête avec une note de 19/20.

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 97/100, Score 19.5/20, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 95/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2055
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0460514

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 97/100, Score 19.5/20, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 95/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2055
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.