2019 Château Trotanoy

Pomerol AOC

Un capolavoro di Christian Moueix

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:
Un bouquet molto profondo, con note tenere di bacche nere, olive e grafite, seguite da violette, pastello di cioccolato, tabacco biondo e succo di sambuco. Palato rude, complesso e sfaccettato, consistenza setosa, tannini stretti, elegante nucleo minerale, corpo muscoloso. Sublime astringenza nel finale concentrato e interminabile, intensa mineralità e note di ribes nero. Un monumento di Pomerol che non deluderà i suoi fan.
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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château Trotanoy
Valutazioni:	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
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	2030-2060
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0460519

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	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
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2030-2060
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

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