



2014 Château Trotanoy

Pomerol AOC

Il miglior Pomerol!

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, impenetrabile al centro, con riflessi lilla verso il disco. Note di testa di prugne nere fresche, accenni di tabacco, tocchi floreali, chiodi di garofano e alloro. Il bouquet mostra una notevole profondità, con note di terroir al secondo naso. Al palato, vellutato, l'astringenza media accarezza la lingua con una bella nota pepata. La sua classe traspare nel finale, con sapori di liquirizia, fumo e malto molto scuro. Questo vino non deve essere sottovalutato, perché tra un decennio potrebbe diventare il miglior Pomerol e uscire vincitore con un punteggio di 19/20.

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:

James Suckling 97/100, Score 19.5/20, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 95/100

Vinificazione:

in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2055

Varietà d'uva:

Merlot, Cabernet Franc

Numero di articolo:

0460514

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Trotanoy

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Score 19.5/20, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 95/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2055
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.