



CHÂTEAU TROTANOV

A.O.C. POMEROL, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Merlot

Alcohol: 14,5 %

Reposo: 16-18 meses en barricas de roble Francés (50% nuevo).

Capacidad de Guarda: 25 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color Rubí.



Nariz intensa y compleja, con aromas de frutos rojos y especias.



Ataque fino, bien equilibrado con una buena longitud tánica, en retro olfativa, frambuesa y cereza negra.



Se recomienda acompañar con carnes rojas, de caza y platillos condimentados.

CHÂTEAU TROTANOV
POMEROL

La Bodega

Adquirido por Jean-Pierre Moueix en 1953, el Château Trotanoy ha sido considerado uno de los principales crus de Pomerol desde finales del siglo XVIII. El suelo del Château Trotanoy es una mezcla muy densa de arcilla y grava, que tiende a solidificarse a medida que se seca después de la lluvia hasta convertirse casi en cemento, de ahí el nombre "Trotanoy", o en otras palabras, "demasiado agotador" para cultivar.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com