

## **Domein**

### **Ch. Trotanoy**

Château Trotanoy ligt in Libourne, Pomerol een kilometer ten westen van Pétrus. Het wijnhuis had eerst de naam "Trop Ennuie" en was eigendom van de familie Girauds. Deze familie veranderde de naam in "Trotanoy" en sinds 1953 is het wijnhuis in handen van Jean-Pierre Moueix. Het wijnhuis heeft circa 12 hectare wijngaard en produceert jaarlijks 42.000 flessen. De wijnstokken op de wijngaard hebben een gemiddelde leeftijd van 35 jaar. De druiven worden met de hand geplukt en na het ontstelen wordt het sap gevinifieerd in cementen kuipen. Daarna wordt de wijn opgevoed op barriques, waarvan de helft jaarlijks wordt vernieuwd.

## **Vinificatie**

De druiven worden met de hand geplukt en na het ontstelen wordt het sap gevinifieerd in cementen en inoxen kuipen. Daarna wordt de wijn opgevoed op barriques (16 - 18 maanden), waarvan de helft jaarlijks wordt vernieuwd.

## **Smaak**

Trotanoy behoort tot de meest complexe, geconcentreerde en opulente Pomerols. Van zijn diep donkere kleur, over zijn krachtige neus, tot de gevarieerde smaaksensaties (bosbessen en chocolade), verwent Trotanoy al onze zintuigen. Wat een klasse!

## **Gerechten**

Wild - Groot | Kalfsniertjes | Paddenstoelen | Kalfslever

## **Algemene info**

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (100%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 17 °C

Smaakprofiel: Soepel sappig



