



Wijnfiche  
**Château Trotanoy | Pomerol  
France (POMEROL) – 2017**

### **Domaine**

#### **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-Piere 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.

### **Vinification**

Les raisins sont cueillis à la main et après éraflage, le jus est vinifié dans des cuves en ciment. Le vin est ensuite élevé en barriques dont la moitié est renouvelée annuellement.

### **Dégustation**

Un vin très riche et remarquable. Au nez, des arômes de cerises, de fleurs (violon), de truffe et de tabac. Trotanoy possède la puissance, la complexité et la profondeur, mais en même temps la texture veloutée qui rend Pomerol si attrayant. Malgré son prix, le rapport qualité-prix de ce grand vin reste unique. Ce vin a besoin d'au moins 6 ans de vieillissement en bouteille avant d'être débouché.

### **Mets adaptées**

Gibier - grand | Rognons de veau | Champignons des bois | Foie de veau

## Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (90%), Cabernet Sauvignon (10%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10, ""

Servir à: 17°C

Profil de goût: Souple et juteux

