



Château Trottevieille Appellazione Premier Grand Cru Classé Saint Emilion

Superficie: 5.400 ettari

Produzione: 72.000 ettari

Vitigni: 55% merlot, 35% cabernet franc,
10% cabernet sauvignon

Suolo: terra rossastra su roccia calcarea

Età media delle viti: 47 anni

Vinificazione: Le vigne di questo Château dominano il villaggio di St. Emilion. All'interno della superficie vitata di circa 10 ettari, vi sono alcune vigne di epoca pre-filossera (età media circa 150 anni). I rari grappoli prodotti, entrano nell'assemblaggio finale di questo vino che è tra i più classici della sua appellazione. La fermentazione dura dai 15 ai 20 giorni, l'affinamento avviene dai 12 ai 18 mesi in barrique interamente nuove.

Degustazione: il colore è intenso, al naso rivela note speziate e di frutta matura, frutti neri e una vaniglia appena accennata, davvero un vino di gran classe.

Grado alcolico: 14°