



Dame de TrotteVieille (préalablement « Vieille Dame de TrotteVieille »), AOC Saint Emilion Grand Cru, 2nd vin du Château TrotteVieille 1er Grand Cru Classé, est né au début des années 2000. Issu principalement des jeunes vignes du Château TrotteVieille (12ha de vignes au total), ce second vin bénéficie de toute l'attention portée au Grand Vin. Il se caractérise par son fruit généreux alliant la douceur du Merlot et la structure du Cabernet Franc, tout en conservant la minéralité de son terroir.

VIGNOBLE

NATURE DU SOL :

Argile sur calcaire

ENCÉPAGEMENT :

49 % Merlot

46 % Cabernet Franc

5 % Cabernet Sauvignon

VINIFICATION

La cuvaison est longue de 4 semaines environ. L'élevage est fait pendant 18 mois en barriques de chêne avec un renouvellement de 70 %.



MILLÉSIME
2015

DÉGUSTATION

Couleur ton grenat aux reflets rubis. Nez toasté et fruité, à la fois épicé et vanillé. La prise de bouche est ample en attaque, la structure souple et concentrée aux fruits noirs mûrs, et la note finale de cacao donne une complexité originale.

ASSEMBLAGE 2015 :

58 % Merlot

42 % Cabernet Franc

ACCORDS

Accompagnera parfaitement les viandes telles que le tournedos, le lapin, le faisan ou les fromages affinés.

NOTE(S) DE DÉGUSTATION

DECANTER 90

J. SUCKLING 94

J. ROBINSON 92



Château TrotteVieille

33394 Saint Emilion

Siège : 88 Quai de Bacalan

33300 Bordeaux

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : www.trottevieille.com