



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 2016

DÉGUSTATION

Belle robe violacée très intense. Nez équilibré avec un très joli fruité de fruits rouges et des arômes floraux. En bouche, attaque franche et riche avec des tanins amples et un boisé élégant. Millésime très réussi.

ASSEMBLAGE 2016 :

54 % Merlot

46 % Cabernet Franc

ACCORDS

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

NOTE(S) DE DÉGUSTATION

J. SUCKLING 92



Château TrotteVieille

33394 Saint Emilion

Siège : 88 Quai de Bacalan

33300 Bordeaux

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : www.trottevieille.com