



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
2017

DÉGUSTATION

Robe couleur rouge-pourpre avec des reflets violets. Nez agréable avec des arômes de cassis, mûre et cerise. En bouche, Dame de TrotteVieille 2017 est bien équilibré, avec des tanins mûrs et fermes. Belle longueur

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