



Acquis en 1947 par la famille Castéja, Château TrotteVieille, 1er Grand Cru Classé Saint-Émilion, est une propriété dont l'origine remonte au Moyen-Âge. La légende veut que son nom vienne d'une vieille dame qui habitait cette maison il y a plusieurs siècles. A chaque arrêt d'un attelage, la vieille dame descendait en trotinant, d'où « TrotteVieille ». Grâce à son terroir unique, sur 12ha plantés avec un fort pourcentage de Cabernet Franc, TrotteVieille produit des vins exceptionnels reconnus pour leur typicité et leur grande minéralité.

VIGNOBLE

NATURE DU SOL :

Argile sur calcaire

ENCÉPAGEMENT :

49 % Merlot

46 % Cabernet Franc

5 % Cabernet Sauvignon

VINIFICATION

Cuvaison d'environ 4 semaines et élevage en barriques de chêne français (100 % neuves) de 18 à 24 mois.



MILLÉSIME 2013

DÉGUSTATION

Robe grenat. Nez discret avec des notes fruitées, boisées et minérales. A l'aération, arômes de truffe. La bouche est dense et compacte, assez structurée, belle longueur. TrotteVieille 2013 est un vin bien équilibré avec des notes de cerise et groseille en finale. A déguster entre 2018 et 2023.

ASSEMBLAGE 2013 :

54 % Merlot

44 % Cabernet Franc

2 % Cabernet Sauvignon

ACCORDS

Idéal sur une pièce de boeuf grillée ou en sauce.

NOTE(S) DE DÉGUSTATION

J. SUCKLING 92

R. GABRIEL 96

B+D 95

