



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 2018

DÉGUSTATION

"La robe est sombre à reflets violets et le nez est magnifique, épicé à souhait. Le vin est élégant, de demi-corps, les tannins sont très fins, le merlot se fait cabernet, l'élégance est de mise avec une belle longueur et surtout une finale de grande classe." Bernard Burtschy

ASSEMBLAGE 2018 :

44 % Merlot

54 % Cabernet Franc

2 % Cabernet Sauvignon

ACCORDS

Idéal avec un fil de cheval, un osso bucco de boeuf, des ravioles aux cèpes, un sauté d'autruche, une canette farcie au foie gras, un filet de veau aux girolles.

NOTE(S) DE DÉGUSTATION

J. SUCKLING 98-99

J. LEVE 95

R. VOSS 96

LE POINT 94

M. DEL MONEGO 98

