



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 trottinant, 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 2019

DÉGUSTATION

Doté d'une couleur rouge étincelante, il développe une expression de fruits rouges et de fleurs, complétée par une sensation de fraîcheur subtile. La texture en bouche est savoureuse, avec des tannins très élégants. La finale, tout en délicatesse, est soulignée par une sapidité remarquable, signature classique de ce terroir calcaire singulier. Comme souvent un peu réservé au premier abord, il développe progressivement toute sa complexité et sa grande race. (Axel Marchal)

ASSEMBLAGE 2019 :

49 % Cabernet Franc

48 % Merlot

3 % 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 96-97

RVF 94-96

J. LEVE 94-96

R. VOSS 95-97

Y. BECK 94-96

