



La Vieille Dame de TrotteVieille, AOC Saint-Émilion 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, 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 : 4 semaines environ. L'élevage est fait pendant 18 mois en barriques de chêne avec un renouvellement de plus de 60 %.



## MILLÉSIME 2002

## DÉGUSTATION

Belle robe pourpre brillante. Nez riche et séveux, où l'on trouve eucalyptus et notes boisées suivies de subtiles senteurs de café. En bouche, une belle intensité d'arômes élégants. Ce vin magnifiquement charnu offre une belle texture révélant le fruit rouge et de très beaux tanins.

### ASSEMBLAGE 2002 :

55 % Merlot

40 % Cabernet Franc

5 % Cabernet Sauvignon

## ACCORDS

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



Château TrotteVieille  
33394 Saint Emilion  
Siège : 88 Quai de Bacalan  
33300 Bordeaux  
Tel : 05 56 00 00 70  
Site web : [www.trottevieille.com](http://www.trottevieille.com)