



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 2003

DÉGUSTATION

Ce vin a une belle robe pourpre, brillante et profonde. Le nez est complexe, dominé par des fruits confiturés, évoluant sur des notes d'épices. La bouche est ronde et puissante, bâtie sur une structure tannique, ce qui rend ce vin charnu.

ASSEMBLAGE 2003 :

50 % Merlot

40 % Cabernet Franc

10 % 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