



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 2005

## DÉGUSTATION

Le nez est de bonne intensité et complexe. Il dévoile des notes de griottes. L'attaque ronde laisse place à des tanins souples très veloutés. Les arômes sont fondus, mais de bonne persistance.

### ASSEMBLAGE 2005 :

60 % Merlot

35 % 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)