



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 2008

## DÉGUSTATION

Robe rouge foncé avec des notes de groseilles, mûres, cerises, prunes, café et bois. Une structure élégante avec des tanins légers et des notes minérales. La Vieille Dame de TrotteVieille 2008 est un vin avec un joli bouquet de fruits, des tanins mûrs et un bel équilibre entre les fruits, l'alcool et l'acidité. A boire entre 2012 et 2022.

### ASSEMBLAGE 2008 :

52 % Merlot

46 % Cabernet Franc

2 % 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)