



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
2009

DÉGUSTATION

Robe rouge sombre intense, nez riche d'arômes de fruits noirs mêlés à de fines notes florales et boisées. Belle matière et bonne structure en bouche, notes gourmandes, finale harmonieuse.

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