

MILLÉSIME 2020

Acquis en 1947 par la famille Castéja, Château TrotteVieille, 1er Grand Cru Classé Saint-Émilion, est une propriété dont l'origine remonte au Moyen-Âge. La légende veut que son nom vienne d'une vieille dame qui habitait cette maison il y a plusieurs siècles. A chaque arrêt d'un attelage, la vieille dame descendait en trotinant, d'où « TrotteVieille ». Grâce à son terroir unique, sur 12ha plantés avec un fort pourcentage de Cabernet Franc, TrotteVieille produit des vins exceptionnels reconnus pour leur typicité et leur grande minéralité.

VIGNOBLE

NATURE DU SOL :

Argile sur calcaire

ENCÉPAGEMENT :

49 % Merlot

46 % Cabernet Franc

5 % Cabernet Sauvignon

VINIFICATION

Cuvaison d'environ 4 semaines et élevage en barriques de chêne français (100 % neuves) de 18 à 24 mois.



DÉGUSTATION

« La robe est rouge vif, avec des reflets violacés. L'intensité aromatique est remarquable. Très fruité, il révèle des nuances de cerise mûre, de prune fraîche et de framboise. Ses superbes cabernet franc apportent une touche florale singulière qui assied sa distinction. La bouche est étincelante, avec une texture charnue et une sève qui lui confère une grande longueur. Ce terroir argilo-calcaire si singulier est particulièrement lisible en 2020. »
Axel Marchal

ASSEMBLAGE 2020 :

50 % Merlot

49 % Cabernet Franc

1 % Cabernet Sauvignon

ACCORDS

Idéal avec un fil de cheval, un osso buco bœuf, des ravioles aux cèpes, un d'autruche, une canette farcie au foie, un filet de veau aux giroles.

NOTE(S) DE DÉGUSTATION

J. SUCKLING 98-99

RVF 96-97

J. LEVE 95-97

J. ANSON 96

R. VOSS 95

M. DEL MONEGO 97



Château TrotteVieille
33394 Saint-Émilion
Siège : 88 Quai de Bacalan
33300 Bordeaux
Tel : 05 56 00 00 70
Site web : www.trottevieille.com