

## MILLÉSIME

2023

## DÉGUSTATION

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.



La robe, brillante, est d'une belle intensité. La complexité, la précision et la grande délicatesse du bouquet, gelée de framboise, cassis, iris, nuances mentholées et fumées, signent l'origine de ce grand Trottevieille. L'attaque crémeuse et pourtant d'une étonnante fraîcheur évolue sur une texture compacte, extrêmement savoureuse. La finale procure une sensation de puissance et de moelleux. Beaucoup de race dans ce très grand vin.

Axel Marchal, Valérie Lavigne,  
Docteurs en Œnologie

## ASSEMBLAGE 2023 :

53% Cabernet Franc

44% Merlot

3% Cabernet Sauvignon

## ACCORDS

Idéal avec un osso bucco de bœuf ravigoles aux cèpes, un sauté d'autruche canette farcie au foie gras, un filet de saumon aux girolles.

## NOTE(S) DE DÉGUSTATION

J. SUCKLING 98-99

J-M. QUARIN 98



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