



CHATEAU TROTTEVIEILLE

Premier Grand-Cru Classé

Saint-Émilion Grand Cru

CHÂTEAU TROTTEVIEILLE 2025 1ER GRAND CRU CLASSÉ SAINT-ÉMILION GRAND CRU

CERTIFICATION HVE NIVEAU 3



DÉGUSTATION

« La robe est d'une très belle intensité. L'étonnante fraîcheur et la complexité aromatique de ce Trottevieille 2025 nous séduisent instantanément. A la délicatesse des notes de pivoine, de fumées et de cacao se mêlent des notes plus gourmandes de cassis et de myrtilles. L'expression singulière d'un grand Saint-Émilion sur le plateau calcaire ! La bouche tient toutes ses promesses. L'attaque est suave et d'une très agréable fraîcheur. Elle évolue sur une texture compacte et croquante qui se prolonge par une finale puissante, moelleuse et extrêmement savoureuse. Un très grand Trottevieille. »

Valérie Lavigne & Axel Marchal, œnologues consultants

ASSEMBLAGE

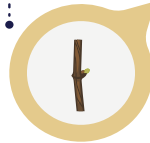
46%
MERLOT

51%
CABERNET
FRANC

3%
CABERNET
SAUVIGNON

ANNÉE AGRONOMIQUE

DÉBOURRAGE
20 MARS



FLORAISON
16 MAI

VÉRAISON
3 JUILLET



VENDANGES
MERLOTS
4-13 SEPTEMBRE



VENDANGES
CABERNETS
15-19 SEPTEMBRE



VINIFICATION

Chaque parcelle de vignes est vinifiée séparément pour une traçabilité optimale, avec une macération pré-fermentaire à froid, une fermentation alcoolique à basse température, puis une macération post-fermentaire chaude selon dégustation. La fermentation malolactique s'effectue en cuves ou en barriques. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne français neufs (100 % pour le Premier Vin), avant l'assemblage final.



MILLÉSIME 2025 : UN ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE PRÉCOCITÉ ET FRAÎCHEUR

Le millésime 2025 s'annonce superbe, marqué par un hiver doux et sec ayant permis de réaliser des travaux hivernaux dans d'excellentes conditions.

Après un débourrement précoce et homogène, le printemps, clément et sec, a limité la pression des maladies.

La floraison, précoce et rapide, s'est déroulée fin mai dans un contexte climatique favorable.

L'été, marqué par un réel déficit hydrique, a favorisé une véraison également précoce et homogène. Chaud et sec jusqu'à la mi-août, il a ensuite laissé place à de belles amplitudes thermiques, idéales pour parfaire la maturité des raisins.

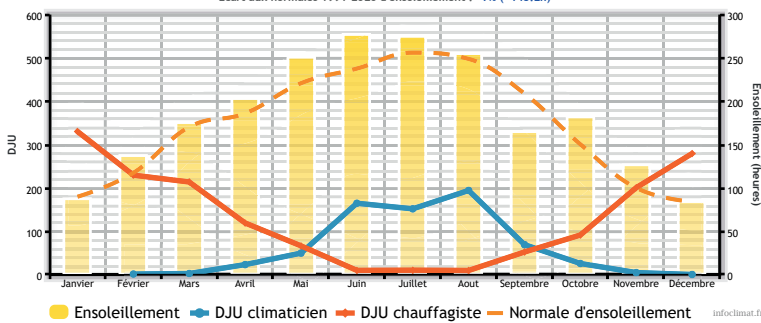
Les vendanges, extrêmement précoces et lancées dès les tout premiers jours de septembre, se sont déroulées dans de très bonnes conditions.

Les vinifications, menées avec fraîcheur, donnent naissance à un vin au fruit éclatant, à la robe dense, doté d'une belle fraîcheur en bouche et d'une longue persistance aromatique.

2025 : UN MILLÉSIME FACONNÉ PAR L'ÉQUILIBRE CLIMATIQUE

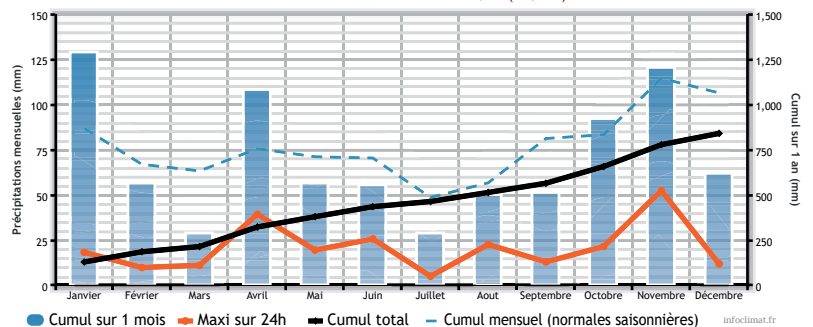
ENSOLEILLEMENT MENSUEL

Ecart aux normales 1991-2020 d'ensoleillement : +7% (+148,2h)



PLUVIOMÉTRIE MENSUELLE

Ecart aux normales 1991-2020 sur l'année : -9% (-84,5mm)



AMPLITUDE THERMIQUE MOYENNE

Ecart aux normales 1991-2020 sur l'année : Tmin: +0,9°C Tmax: +1,7°C Tmoy: +1,3°C

