



CHATEAU TROTTIEVIEILLE

Premier Grand-Cru Classé

Saint-Émilion Grand Cru

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



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 & Thomas Duclos, œnologues consultants

ASSEMBLAGE

51%
CABERNET
FRANC

3%
CABERNET
SAUVIGNON

46%
MERLOT

VINIFICATION

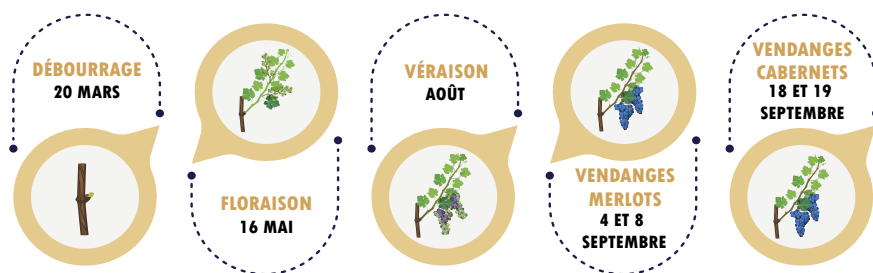
Chaque parcelle de vignes est vinifiée séparément pour une traçabilité optimale, avec une macération pré-fermentaire à froid, une fermentation alcoolique à basse température, puis une macération post-fermentaire chaude selon dégustation. La fermentation malolactique s'effectue en cuves ou en barriques. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne français neufs pendant 18 mois (100% pour le Premier Vin), avant l'assemblage final.

CHÂTEAU TROTTEVIEILLE
33330 Saint-Émilion
T. 05 56 00 00 70
www.trottevieille.com

MILLÉSIME 2025 : UN ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE PRÉCOCITÉ ET FRAÎCHEUR

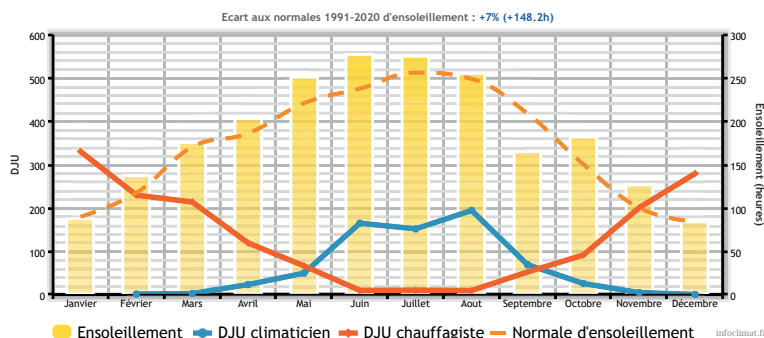
Le millésime 2025 s'annonce superbe, marqué par un hiver doux et sec ayant permis de réaliser des travaux hivernaux dans d'excellentes conditions. Après un débourrement précoce et homogène, le printemps, clément et sec, a limité la pression des maladies. La floraison, précoce et rapide, s'est déroulée 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.

ANNÉE AGRONOMIQUE

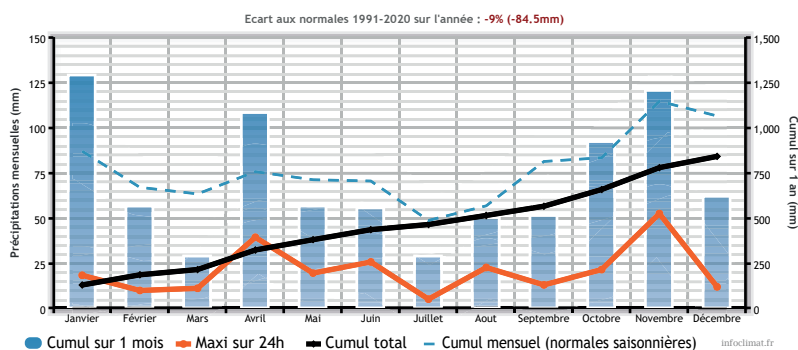


2025 : UN MILLÉSIME FAÇONNÉ PAR L'ÉQUILIBRE CLIMATIQUE

ENSOLEILLEMENT MENSUEL



PLUVIOMÉTRIE MENSUELLE



AMPLITUDE THERMIQUE MOYENNE

