

Pomerol Château Porte Chic Maison Jean Louis TROCARD 2018

le nez présente des notes de fruits rouges et noirs bien mûrs . Des notes relativement épicées se dévoilent ensuite, avec de délicates notes florales



Référence : 432113

Prix : 60.20 €

Descriptif :

Pomerol Château Porte Chic Maison Jean Louis TROCARD 2018

La Famille TROCARD possède des vignes depuis 1628, 14 générations se sont succédées dans le Libournais, et possèdent aujourd'hui 14 propriétés sur des terroirs particuliers et de petites structures en faisant exprimer le terroir . Le Châteaux Porte Chic est une acquisition faite en 2010, le vignoble était le théâtre de courses de chevaux, et Benoit TROCARD passionné de chevaux, nomma le domaine de ce nom en hommage au nom du majestueux pur-sang que possédait ses grands parents. Domaine sur sol sableux sur argile, 3000 bouteilles réalisées chaque année.

dégustation

Sa robe est sombre, profonde, le nez présente des notes de fruits rouges et noirs bien mûrs . Des notes relativement épicées se dévoilent ensuite, avec de délicates notes florales de violette et de rose. La bouche est bien construite, ample, structurée, avec des tanins soyeux, des arômes très persistants, de la fraîcheur. Bel équilibre, plaisant à boire en faisant un carafage de 3 heures ou bien qui peut attendre encore.

cépages : 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon, élevage 18 mois de barriques, 100 %fut neuf barriques de chêne français

accords : chevreuil sauce au poivre, confit de canard, civet de sanglier, oie rôtie, parmentier de chevreuil, rognons de veau à la Bordelaise, chapon farci aux cèpes, agneau mariné aux cèpes, civet de lièvre à la Royale

T°S : 16 à 18°C carafage de 3 heures

G : 8 à 10 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)