

Pomerol Clos de la Vieille Eglise 2013 Famille TROCARD

Le nez s'ouvre sur des petits fruits rouges, le sirop de grenadine, avec des notes légèrement fumées et toasté. L'attaque est sur la fraîcheur



Référence : 423114

Prix : 79.90 €

Descriptif :

Pomerol Clos de la Vieille Eglise Famille TROCARD

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 Clos de la Vieille Eglise est une des premières propriétés Familiales acquise en 1830. Le domaine de 1.5 Hectares simplement, est situé sur un plateau de la haute terrasse de la vallée de l'Isle, sur un sol formé d'argiles et de graves que l'on appelle le croissant d'or.

Dégustation : Le nez s'ouvre sur des petits fruits rouges, le sirop de grenadine, avec des notes légèrement fumées et toasté. L'attaque est sur la fraîcheur, une montée en puissance tannique arrive progressivement avec de la puissance avec une belle profondeur

boucépages : 70% merlot, 30% cabernet franc, vendange manuelle; la macération dure une semaine à basse T°C pour extraire les arômes de fruits, puis la fermentation se déroule aux alentours de 24°C durant 5 semaines puis ensuite les vins sont logés en barriques neuves fûts de chêne Français + de 20 mois puis serviront par la suite à son élevage pour une durée d'environ 20 mois

accords :

oeufs brouillés à la Truffe, steak haché à cheval, filet de boeuf en croute au foie gras,tournedos aux morilles,magret de canard au miel,cassoulet Toulousain, pigeon roti aux cèpes, chevreuil aux aïelles,

T°S: 16°C 18°C à carafes 4 heures avant

G: 10 ans et plus

[Lien vers la fiche du produit](#)