



Château Trotte Vieille 2018

CHF 95.00 | 10 cl = CHF 12.67

Robe grenat très profonde, reflets violines, frange légèrement plus claire. Du fruit noir délicatement relevé, des nuances de prune mûre, un soupçon de nougat, une pointe de bois noble et de la vanille tendre. Complexé, le vin possède une texture douce, une note de chocolat, une belle fraîcheur, des tannins ronds, de l'adhérence et une finale minérale. Un compagnon polyvalent pour les repas. (Falstaff, primeur)

Producteur	Château Trottevieille
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Cépages	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	306768
Avis	Falstaff 93/100



Vinification

Élevage en barriques neuves de chêne français à 100 % pendant 18 à 24 mois.

Terroir

Le Château Trotte Vieille possède l'un des terroirs les plus uniques de Saint-Émilion. Les vignes sont situées sur une colline à l'est de la petite ville. Au total, 12 hectares sont cultivés, dont environ la moitié de merlot et de cabernet franc et une petite partie de cabernet sauvignon. Trotte Vieille est l'un des seuls domaines viticoles de Saint-Émilion à posséder encore de très vieilles vignes de cabernet franc, plantées avant l'invasion du phylloxéra il y a plus de 140 ans.

Histoire





Acquis en 1947 par la famille Castéja, Château TrotteVieille, 1er Grand Cru 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 ». Caractérisé par un terroir unique et un pourcentage très important de Cabernet Franc, TrotteVieille produit des vins exceptionnels reconnus pour leur typicité et leur grande minéralité.

