CHÂTEAU TRONQUOY LALANDE 2018 ROUGE

COMPAGNIE MÉDOCAINE DES GRANDS CRUS



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Magnifiquement situé sur des croupes graveleuses face à la Gironde, le Château Tronquoy (ex Tronquoy-Lalande) a pour voisin le prestigieux Château Montrose appartenant au même propriétaire, la famille Bouygues.

Sous la direction de Pierre Graffeuille, le cru de 30 hectares favorise le merlot (49 %), complété de cabernet-sauvignon (45 %) et de petit verdot (6 %). Vinifié dans le cuvier rénové, il présente un fruit intense avec beaucoup de fraîcheur, du volume et une matière soyeuse.

La propriété produit aussi Blanc de Tronquoy, un assemblage réussi de sémillon (majoritaire) et de sauvignon gris.

Accords mets et vins

Belles Viandes Rouges Grillés

Détails

Degrès : 15 %
Packaging : Caisse bois de 6
Domaine : Château Tronquoy Lalande
Région : Bordeaux
Appellation : AOP Saint-Estèphe
Couleur : Rouge
Millesime : 2018
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot , Cabernet Sauvignon

Caractéristiques

Terroir : Le sol est composé d'un mélange de graves et d'argiles de plus de 8 mètres d'épaisseur. La grave a la particularité d'être très drainante et l'argile, conserve l'eau en profondeur pour la restituer en fonction du besoin. Le vignoble se situe à 23 mètres au- dessus du niveau de la mer. Les croupes formées naturellement au fil des siècles favorisent le drainage des eaux de pluies. Par ailleurs, l'estuaire de la Gironde, très proche, agît comme régulateur thermique."
Cépage : Merlot 51%, Cabernet-sauvignon 44%, Petit verdot 3%, Cabernet franc 2%
Vendange : Vendanges manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Vinification traditionnelle en cuves inox. Le vin est laissé avec les peaux pour 18-22 jours en cuves inox thermo-régulées.
Elevage : Élevage en fût: 12 mois

Dégustation

Robe : La robe, rubis foncé, est sombre et intense.
Nez : Le nez dévoile de belles notes de fruits noirs (cassis, mûre) accompagné de notes épicées et d'un boisé discret.
Bouche : La bouche est ample et d'une belle complexité aromatique. Les tannins sont puissants mais soyeux.
Finale : La longue finale, légèrement saline, est marqué d'un bel équilibre.
Garde : Plus de 20 ans
Température de service : 16°

HISTOIRE DU DOMAINE

En moins de 50 ans, la Compagnie Médocaine des Grands Crus a su se hisser en tant qu'acteur incontournable du négoce des grands crus de Bordeaux tout en consolidant sa position dans la distribution de vins français et internationaux, que ce soit sur le territoire national ou à l'étranger.Nous mettons particulièrement l'accent sur les circuits de distribution traditionnels tels que la restauration, l'hôtellerie, les cavistes, ainsi que sur les grossistes de qualité.

Plaisirs du vin
Cahors