

Naam van de wijn: Château Trotanoy - Espérance de Trotanoy

Producent: Château Trotanoy

Regio: Bordeaux, Pomerol

Druivenras(sen): Merlot 90%, cabernet franc 10%.

Smaaktype: Droog, halfvol tot vol, geconcentreerd, verfijnd en met houtrijping.

Culinair advies: Entrecote van de grill, gebraden eendenborst, lamsbout met tijm, langzaam gegaarde procureur met pruimen en harde gerijpte kazen als oude Remeker, Comté d'Alpage en Beaufort d'Alpage.

Glasadvies: Riedel Veritas Cabernet/Merlot, Riedel Vinum Bordeaux, Riedel Sommeliers Bordeaux Grand Cru.

Bewaarcapaciteit: Tot 15 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 16 tot 18°C.



Regio: De Bordeaux streek is gelegen in het departement Gironde in het zuidwesten van Frankrijk vlakbij de kust van de Atlantische Oceaan langs de rivieren Garonne, Dordogne en Gironde. Het heeft een gematigd zeeklimaat. Als wijnstreek wordt Bordeaux door de rivieren min of meer in drie gebieden verdeeld. Het zuidwesten van de Gironde en de Garonne wordt de linkeroever genoemd en is het gebied van de cabernet sauvignon. Hier bevinden zich gerenommeerde appellations als Saint-Estephe en Sauternes. Kortom de streek van de illustere Grands Crus. De befaamde rechteroever bevindt zich ten noorden van de Dordogne. Hier is de merlot de belangrijkste druif, niet alleen in de minder bekende appellations als Côtes de Bourg, maar vooral in de gereputeerde en zeer gewaardeerde Pomerol.

Wijngaard & Vinificatie: De Espérance de Trotanoy is de tweede wijn van Château Trotanoy, die enkel in de iets mindere jaren gemaakt wordt van barriques die uiteindelijk niet voor de wijn van Château Trotanoy zijn uitgekozen. Na de handmatige pluk, waarbij streng geselecteerd wordt, worden de druiven in de vinificatiekelder eerst ontsiept en gekneusd en ondergaan ze aansluitend een temperatuurgecontroleerde (28°C) alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten op betonnen 'cuves'. Na ongeveer 3 weken volgt persing en het oversteken van de jonge wijn op eikenhouten barriques (50% nieuw) voor de malolactische gisting en een rijpingsperiode van 18 maanden, waarna de wijn na assemblage ongefilterd gebotteld wordt.

Smaakimpressie: Donker en enigszins ondoorzichtig robijnrood van kleur. In de neus aroma's van zwarte kersen, cassis, grafiet, zoethout en ceder. In het smaakpalet tonen van rijp klein zwart fruit, truffel, bosgrond en iets van specerijen, die gepaard gaan met een lange intense afdrank met aanwezige maar rijpe tannines en goede zuren.