



Espérance de Trotanoy, 2. vin Ch. Trotanoy, Pomerol, Frankrig

Ets. Jean-Pierre Moueix blev grundlagt i 1937 af Jean-Pierre Moueix. I begyndelsen opbyggede han firmaet som en ren négociant-virksomhed, men i starten af 1950'erne begyndte han at investere i slotte og vinmarker. Jean-Pierre Moueix's søn Christian Moueix (født 1946) startede i familiefirmaet i 1970 og i 1991 blev han Adm. direktør. I dag ejes Ets. Jean-Pierre Moueix af Christian Moueix, samt hans to børn: Edouard (født 1977 / Salgsdirektør i 2003 og nuværende Vice Adm. direktør) og Charlotte (født 1978). Ets. Jean-Pierre Moueix er beliggende i Libourne by lige ned til den smukke Dordogne flod. I dag ejer de bl.a. følgende slotte: Ch. Bélair Monange Premier Grand Cru Classé Saint Emilion og Ch. La Fleur Pétrus Pomerol. Derudover sælger de på eksklusivbasis bl.a. Ch. Bourgneuf Pomerol, Ch. Chantalouette og L'Hospitalet de Gazin Pomerol.

Erhvervet af Moueix i 1953 har Château Trotanoy været anerkendt som en af Pomerols fremragende cru'er siden det 18. århundrede. Siden 2009 er et udvalg af grusbaserede marker i den nordøstlige del af ejendommen blevet dedikeret til Espérance de Trotanoy, en vin, der er frugtagtig og lettilgængelig efter kun nogle få års lagring, men som bevarer dybde, kompleksitet og utrolig smagskoncentration, som er så karakteristisk for Trotanoy's unikke terroir. Trotanoy-vinmarken, beliggende i et af plateauets bedst eksponerede områder og delvist skånet af den dramatiske frost i 1956, hælder let mod vest. Jorden består af en meget tæt blanding af ler og grus, som har en tendens til at stivne som beton, når den tørrer efter regn, derfor navnet "Trotanoy" - "for besværlig" at dyrke. Jorden på det højeste punkt af eksponeringen indeholder en god andel af grus, som gradvist domineres af ler, når højden falder. Under denne ler er der rødgrus og et uigennemtrængeligt lag af hård, jernrig jord kendt som "crasse de fer." Denne fascinerende jordmangfoldighed tilfører kraft, dybde og kompleksitet til vinene.

Espérance de Trotanoy, Pomerol

Denne vin springer ud af glasset med vidunderlige åbne og ungdommelige dufte af blåbærmarmelade, kirsebær, kanel med strejf af mentol. Den mellemfyldige smag byder på dejlig friskhed, som løfter de rige, krydrede lag af mørk frugt til en lang, forførende blød finish. Uimodståelig!

Vinen kan anbefales til svinekød, kalvekød, oksekød og vildt.

Johs M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spiritus • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

2018.

Appellation

Pomerol AOC.

Klassifikation

-

Druesorter

90% Merlot og 10% Cabernet Franc fra 35 år gamle vinstokke.

Lagring

Vinen lagres 16-18 måneder på franske egetræsfade (50% nye).