



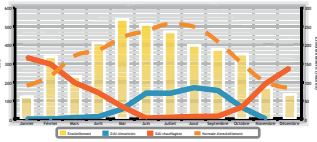
CHATEAU TROTTE VIEILLE

Premier Grand-Cru Classé
Saint-Émilion Grand Cru

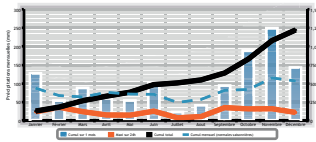
« UNE CLIMATOLOGIE SINGULIERE POUR UN MILLÉSIME INEDIT »

En mars, des températures variées retardent le débourrement par rapport à 2022. Le printemps est chaud et humide, favorisant le mildiou. Heureusement, une période ensoleillée permet une floraison sans problème. Les grappes sont bien fournies grâce à l'induction florale de l'année précédente. La nouaison se passe sans manque d'eau, donnant des baies généreuses. Cela annonce une récolte prometteuse pour les vignobles épargnés par le mildiou. Juin est chaud et pluvieux, tandis que juillet est sec, mais frais en seconde moitié. La véraison est étalée, préservant l'acidité et promettant des vins frais. Une vague de chaleur exceptionnelle après le 15 août retarde la maturation, mais sans altérer les arômes. En septembre, des orages locaux nécessitent une stratégie de vendange précise. Malgré tout, le millésime 2023 se distingue par des vins colorés, fruités, avec une belle structure tannique et une fraîcheur surprenante après vinification.

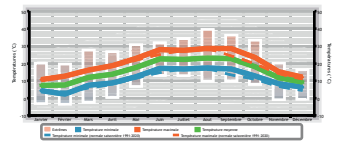
ENSOLEILLEMENT MENSUEL



PLUVIOMÉTRIE MENSUELLE



AMPLITUDE THERMIQUE JOURNALIÈRE MOYENNE



CYCLE DE LA VIGNE

Débourrage / Floraison / Mi-véraison / Vendanges
20 mars / 23 mai / 10 juillet / Merlots 8 au 16 septembre
Cabernets 30 sept. au 4 oct.

TERROIR

Appellation : Saint-Émilion Grand Cru
Superficie : 12 ha
Élevage : 100% barriques neuves

DÉGUSTATION

“ La robe, brillante, est d'une belle intensité. La complexité, la précision et la grande délicatesse du bouquet, gelée de framboise, cassis, iris, nuances mentholées et fumées, signent l'origine de ce grand Trottevieille. L'attaque crémeuse et pourtant d'une étonnante fraîcheur évolue sur une texture compacte, extrêmement savoureuse. La finale procure une sensation de puissance et de moelleux. Beaucoup de race dans ce très grand vin. ”

Axel Marchal, Valérie Lavigne, Docteurs en Œnologie

NOTES



ASSEMBLAGE

53%
CABERNET
FRANC

44%
MERLOT

3%
CABERNET
SAUVIGNON

