

JEAN-PIERRE
MOUEIX
GRANDS VINS



CHÂTEAU TROTANOY
POMEROL
2025

Cet illustre cru, dont le nom signifiait en vieux français « trop anoi » ou « trop ennueie » (en référence au travail exigeant de la terre), est situé sur l'une des parties les mieux exposées du célèbre plateau de Pomerol. Il a été acquis en 1953 par les Établissements Jean-Pierre Moueix, qui en assurent depuis l'exploitation.

La diversité des sols – moitié de graves reposant sur de l'argile, moitié d'argiles noires profondes – sur un lit de crasse de fer, confère au vin puissance, profondeur et grande complexité.

Le vignoble, en partie épargné par les fortes gelées de 1956, atteint une moyenne d'âge

de 35 ans. Il est conduit selon des méthodes traditionnelles (labours, éclaircissage, effeuillage) et récolté idéalement en deux ou trois après-midi. Les fermentations ont lieu en cuves ciment, et l'élevage se fait en barriques de chêne, renouvelées pour moitié chaque millésime.

Château Trotanoy figure parmi les vins les plus recherchés de l'appellation et possède un exceptionnel potentiel de garde, pouvant s'étendre sur plusieurs décennies dans les grands millésimes.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE	7.2 hectares
TYPES DE SOLS	Graves argileuses et argiles noires sur crasse de fer
ASSEMBLAGE	96% Merlot 4% Cabernet Franc
VITICULTURE	Certifiée HVE 3. Viticulture adaptative
VENDANGES	Manuelles Double tri manuel, tri optique
VINIFICATION	Traditionnelle, en cuves inox & béton thermo-régulées. Macérations douces et contrôlées.
ÉLEVAGE	16-18 mois en barriques de chêne (50% neuves)
DATES DES VENDANGES	Merlot : du 1er au 13 septembre Cabernet Franc : 19 septembre

NOTES

