

CHÂTEAU

TRONQUOY

2023

MILLÉSIME AU CIEL CHANGEANT

L'année 2023 est ponctuée d'épisodes pluvieux sur l'ensemble de la saison végétative. Le terroir de Tronquoy fait preuve d'une grande résilience et la vendange est saine et généreuse.

Sous un ciel doux et tempéré, la concentration des baies est progressive. La vague de chaleur fin aout permet d'atteindre un niveau de maturité optimal.

Les cépages de caractère de la propriété se révèlent d'une remarquable délicatesse. Château Tronquoy 2023 met ainsi particulièrement en lumière son Petit Verdot. Blanc de Tronquoy 2023 se distingue par la tension et l'élégante minéralité de son Sauvignon Gris.

Poursuivant la mission de son fondateur, la propriété s'affranchit des conventions et surprend avec des cépages singuliers. C'est dans l'inattendu que prospère Tronquoy.

CHÂTEAU TRONQUOY

ASSEMBLAGE

51% CABERNET SAUVIGNON

38% MERLOT

11% PETIT VERDOT

BLANC DE TRONQUOY

ASSEMBLAGE

51% SÉMILLON

49% SAUVIGNON GRIS

DATES CLÉS

DÉBOURREMENT: **30 MARS**

FLORAISON: **29 MAI**

VÉRAISON: **30 JUILLET**

VENDANGES: **6-26 SEPTEMBRE**

DATES CLÉS

DÉBOURREMENT: **30 MARS**

FLORAISON: **02 JUIN**

VÉRAISON: **18 JUILLET**

VENDANGES: **24 AOÛT - 11 SEPTEMBRE**

