



# CHATEAU TROTTE VIEILLE

Premier Grand-Cru Classé  
Saint-Émilion Grand Cru

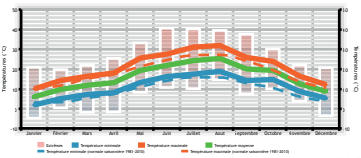
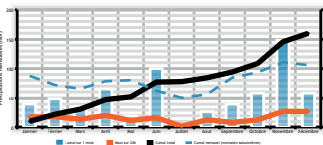
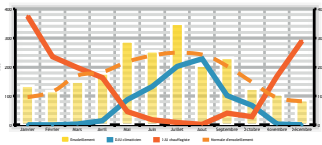
## CE MILLÉSIME NOUS AURA MARQUÉ PAR SES CONDITIONS CLIMATIQUES EXCEPTIONNELLES

L'hiver, malgré la pluie de novembre et décembre, les trois premiers mois de l'année sont plus secs que d'habitude. Le printemps est marqué début avril par cinq nuits de gel, très fort, qui heureusement auront peu de répercussions dans nos propres vignobles. La floraison mi-mai est rapide et homogène pour tous les cépages. Juin voit une forte chaleur, de grosses pluies, des orages très importants, suivi par Juillet très sec avec la véraison extrêmement rapide mi-juillet. L'Été fut très sec, très chaud. Il s'agit même de l'année la plus chaude depuis 1947. Les vendanges commencent début septembre pour terminer avant la fin du mois. Ce sont des raisins très concentrés de petites baies qui ont donné ces vins avec de superbes couleurs, cette très belle maturité et une très grande richesse, marqueurs de ce millésime exceptionnel.

### ENSOLEILLEMENT MENSUEL

### PLUVIOMÉTRIE MENSUELLE

### AMPLITUDE THERMIQUE JOURNALIÈRE MOYENNE



TROTTEVIEILLE  
2022

### CYCLE DE LA VIGNE

### TERROIR

Débourrage / 21 mars  
Floraison / 16 mai  
Mi-véraison / 6 juillet  
Vendanges  
Merlots 2 au 16 septembre  
Cabernets 22 au 27 sept.

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

### CHÂTEAU TROTTEVIEILLE 2022

### DÉGUSTATION

Intensément coloré et brillant, ce TrotteVieille développe un remarquable bouquet fruité, marqué par des arômes de gelée de groseille, de framboise et de pivoine. Sa précision aromatique et la complexité de son expression sont fascinantes, au même titre que sa bouche, crémeuse, savoureuse mais avec une puissance racée. D'une grande distinction, sa persistance et sa salinité reflètent admirablement son origine.

### ASSEMBLAGE

50%  
CABERNET  
FRANC

45%  
MERLOT

5%  
CABERNET  
SAUVIGNON



Axel Marchal, Docteur en Œnologie

### NOTES

98-99  
JAMES  
SUCKLING

96  
JEAN-MARC  
QUARIN

94-96  
W. KELLEY  
ROBERT  
PARKER

99  
MARKUS  
DEL  
MONTEGO

94-96  
NEAL  
MARTIN  
VINOLUX

97-98  
TERRE DE  
VINS

96-98  
BERNARD  
LE FÉCQ

95-97  
JEB  
BUNLUCK

96-98  
JEB LEE  
THE WINE  
CELLAR  
VINTAGE

97  
GEORGINA  
HINDLE  
DECANTER

18.5-19  
JACQUES  
DUPONT  
LE POINT

97-98  
STEVE LEE  
BUCKSTADT

96-98  
GLEN HAY  
THE DRINK  
ROOM

95  
JANE  
ANSON

96-98  
THOMAS  
BROCKMEYER

94-95  
LA RVF

94-96  
ANTONIO  
GALLONI  
VINOLO

96  
FRANK  
WITZGALL  
WEINSTEIN

97-98  
BETTANE &  
DESSAULT

95-96+  
MICHAEL  
GRIMM