



2023

CHATEAU PORTE CHIC

POMEROL

Un vin personnel & racé



<i>Propriétaire :</i>	Benoît TROCARD
<i>Superficie :</i>	2 hectares
<i>Terroir :</i>	Sables sur argiles
<i>Age des vignes :</i>	12 ans
<i>Assemblage :</i>	70 % merlot 25% cabernet franc 5% cabernet sauvignon
<i>Vieillessement :</i>	18 mois en barriques de chêne français, 60 % barriques neuves, 40 % barriques un vin
<i>Degrés :</i>	13 %

Situé près du village de Pomerol et acquis en 2010 par Benoitet Jean-Louis Trocard, respectivement 15ème et 14ème générations de la famille, le vignoble était autrefois le théâtre de courses de chevaux. L'ancienne piste attira l'attention de la famille Trocard pour son terroir et son histoire. Benoit, passionné de chevaux, eut immédiatement une pensée pour « Papillon Porte Chic », le cheval du dimanche de ses grands-parents. Majestueux, le pur-sang familial donna ainsi son nom au Château Porte Chic.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION de notre maître de chai :

La robe est rouge, dense et profonde, sombre.

Le nez est intense, sur les fruits rouges et se complexifie à l'agitation, avec des notes de fruits mûres (fraises écrasées). On note également un côté cacao, de la fraîcheur et une pointe fumée et épicée. Le boisé très fin apporte une dernière touche de notes vanillées.

La bouche est ronde, gourmande avec une explosion de saveurs. Le parfait équilibre entre la matière et une belle acidité donne à ce vin des tanins onctueux et très bien fondus. Très belle complexité et bonne longueur. Finale sur le fruit.

Notes des dégustateurs

En Primeurs : Peter Moser 93/100, Jeb Dunnuck 90-92/100

