



## Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Parmi les meilleurs de sa catégorie

### Description:

Un magnifique château situé au point culminant de l'appellation sur les collines surplombant la ville, juste à côté de Pavie Macquin et de La Mondotte. Les raisins proviennent de 25 sous-terroirs distincts, ce qui confère au vin non seulement une immense puissance, mais aussi sa complexité. Le travail acharné et conséquent dans le vignoble pendant de nombreuses années a été récompensé en 2006, lorsque le château a accédé à l'Olympe de la plus haute classification de Saint-Émilion. Les vins de Troplong sont toujours très sombres et corsés, dotés d'un nez gras et enivrant, et se montrent toujours musclés et intenses en bouche. Les vendanges tardives de très vieilles vignes donnent de grandes quantités de tanins « doux » et des valeurs d'extrait et de glycérol très élevées.

### Profil aromatique:

Les baies noires marquent le merveilleux bouquet sur de séduisantes notes d'iris et de pastilles Grether, puis de pralinés au nougat, de nectar de groseille rouge et de pétales de rose séchés. Bouche énergique et soyeuse, racée et vibrante, avec des tannins serrés et un corps musclé. Astringence légèrement granuleuse dans la finale très aromatique et d'une incroyable précision, explosion de baies bleues et graphite.

### Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Sous-région:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Producteur:</b>	St-Emilion AOC
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>A boire:</b>	2030-2050
<b>N° article:</b>	0499423

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 98/100, Neal Martin 95-97/100,  
Parker 96/100, Vinum 99/100, WeinWisser  
18+/20  
**A boire:** 2030-2050  
**Vol. alcool:** 14.5%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges  
de garde, nous recommandons une  
température de service de 16 à 18 °C.