



La Mondotte

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC, (Biodynamisch) (Biodynamisch) (Biodynamisch)

C'est le terroir qui doit parler, pas le vigneron

Description:

Die Trauben von La Mondotte wachsen auf bestem Grund und Boden, auf dem Hochplateau bei St-Emilion, wo sich die Elite der Appellation versammelt. Hoch ist hier auch der Anspruch, das verkörpert auch der noble Schlossherr Stephan Graf Neipperg höchstselbst. Die Basis ist das Spitzenterroir, aber auch die Kellertechnik und das Team sind top. Als Resultat ist auch die Qualität der Weine enorm, es sind geschliffene Saint-Emilion mit aristokratischer Ausstrahlung - zuletzt beschritt man den Weg hin zum biologischen Anbau und „lebendigen“ Weinbergen, denn „Weinmachen ist umfassende Detailarbeit“, sagt der ambitionierte Graf.

Profil aromatique:

Pourpre profond, centre noir, disque lilas tendre. Bouquet très concentré aux notes de baies noires, de terroir et de tabac brésilien. En deuxième nez viennent des nuances de pastilles au chocolat, ainsi que de délicates touches de violette et de myrtilles des Alpes. Droit et parfaitement structuré dans la bouche soyeuse et d'une merveilleuse plénitude, tannins serrés et concentrés. Ce titan montre toute sa classe dans l'interminable finale pleine d'énergie aux arômes de cerises sauvages et de prunes mûres, sur une profonde minéralité ! Pour Stephan, la structure du vin est nettement plus différenciée cette année qu'en 2019.

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.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emilion & Satellites

Producteur: St-Emilion AOC

Viticulture: Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

N° article: 0105718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Mondotte

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC

Herkunft: France

Notation: James Suckling 98/100, Antonio Galloni 96+/100, Jeb Dunnuck 96/100, Neal Martin 95/100, Parker 97+/100, Wine Spectator 96/100, Score 19.5/20

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Weinbau: Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 14.0%

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