



La Mondotte

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

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

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Violet opaque, presque noir. Bouquet concentré de cerises sauvages, avec en arrière nez beaucoup de cassis et des notes torréfiées de prunes. Puis, du bois exotique, de la réglisse et un bouquet de violettes. En bouche, la texture est soyeuse et la trame tannique exigeante, une machine à la puissance illimitée avec un extrait mûr et un caractère en parfait soutien, ce qui lui confère une finesse (presque) magique. Dans la finale, c'est une explosion de myrtilles, de gelée de prune, de poudre de cacao et d'une profonde minéralité.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emi

Produzent: St-Emilion AOC

Elevage: en Barrique

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

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2029-2052

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0105719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Mondotte

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

Herkunft: France
Notation: James Suckling 97/100, Antonio Galloni 94-96/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
A boire: 2029-2052
Weinbau: Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage: en Barrrique
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.