



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:

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 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%

Artikelnummer: 0105721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Mondotte

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

Herkunft:	France
Notation:	Score 19.5/20
Weinbau:	Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	en Barrique
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.