

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

La grande classe de Saint-Émilion



Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

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

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0499400

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Vol. alcool: 13.5%
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.