



## 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:**

Parfum envoûtant de violette et d'épices ; tanins denses et bien enrobés, longue finale épicée : l'un des plus beaux vins de ce domaine, car le plus équilibré.

### **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

**A boire:** jusqu'en 2035

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

**Artikelnummer:** 0499408

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

|                   |                                                                                                                                                            |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>  | France                                                                                                                                                     |
| <b>Cépage(s):</b> | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon<br>jusqu'en 2035                                                                                                |
| <b>A boire:</b>   |                                                                                                                                                            |
| <b>Servier:</b>   | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de<br>le décanter. |