



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:

Grenat-violet dense, saturé au centre et violacé sur le disque. Agréable bouquet de cerises sauvages, de violettes ainsi que des notes de lilas. Puis en deuxième nez viennent du sureau, des iris et des prunes noires. Bouche crémeuse à la texture fine qui présente déjà des tanins ultrafins et fondus. Finale harmonieuse, finement salée avec à nouveau une explosion de baies bleues mûres.

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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2045

Cépage(s): 85% Merlot, 13% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0499417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 98+/100, Parker 95/100
Cépage(s):	85% Merlot, 13% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2045
Weinbau:	Traditionnelle
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.