



Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un St-Émilion noté 98 points par James Suckling

Beschreibung:

Des journées chaudes et des nuits fraîches alternées ont conduit à une complexité fraîche et aromatique rarement atteinte auparavant. La combinaison de ces deux temps principaux a donné des cépages d'une qualité exceptionnelle, à ne pas manquer!

Degustationsnotiz:

Grenat pourpre profond s'éclaircissant sur le disque. Les violettes marquent le bouquet délicat de cerises rouges et de framboises. En deuxième nez viennent des nuances de bruyère, de myrtilles des Alpes et de groseilles rouges. La bouche soyeuse se révèle d'une incroyable finesse avec une fraîcheur soutenue et une pointe de sel. Grande minéralité dans la finale compacte où viennent des greffer des notes de graphite et une subtile astringence.

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: 15.0%

A boire: 2028-2048

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

Artikelnummer: 0499418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 98/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
A boire:	2028-2048
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
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.