



Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Étoile montante de St-Emilion

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:

Délicat bouquet de framboise sauvage, de groseille rouge, d'iris et de tabac blond. Palais complexe et soyeux, racé et équilibré, avec un extrait mûr et légèrement salé, des tannins serrés et le corps musclé d'un danseur de ballet. Baies rouges et notes de terroir dans la finale concentrée, "pur, précis et équilibré" avec une longue rétro-olfaction.

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:	14.5%
A boire:	2028-2049
Artikelnummer:	0499421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 95-96/100, Antonio Galloni 95-97/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 93-96/100, WeinWisser 18,5/20
A boire:	2028-2049
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.