



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:

Bouquet complexe, marqué par les baies bleues, avec des notes envoûtantes de violette, un soupçon de réglisse, de la pulpe de framboise et de la gelée de myrtille. Bouche charpentée et pleine d'énergie, avec une texture soyeuse, un beau noyau minéral et un extrait salin. Explosion de baies bleues dans la finale concentrée, aux nuances de fleurs de lilas séchées et de 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: 14.5%

A boire: 2030-2060

Artikelnummer: 0499422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 100/100, Decanter 98-100/100, Falstaff 98/100, Jeb Dunnuck 97-99/100, James Suckling 98/100, WeinWisser 19+/20
A boire:	2030-2060
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.