



Mondot by Troplong Mondot

Grand Cru, St-Emilion AOC, Second Vin du Ch. Troplong Mondot

Toujours une valeur sûre

Beschreibung:

Nous sommes ici chez la noblesse de Saint-Émilion et en même temps dans ce que l'appellation a de meilleur à offrir en termes de terroir. Les sols argileux majoritairement calcaires sont cultivés de manière naturelle et de plus en plus en biodynamie, les problèmes de gel ou de sécheresse ne sont pas connus des vieilles installations. Mais sous la direction d'Aymeric de Gironde, il n'y a pas de repos, le vissage fanatique de la qualité sous sa direction a reçu en 2006 une reconnaissance officielle - le surclassement au statut convoité de "Premier Grand Cru Classé". Le lancement d'un second vin a également eu un effet positif : Le "Mondot by Troplong-Mondot" est élaboré par la même équipe que le vin phare et présente comme lui une élégance séduisante, mais il est déjà parfaitement buvable en tant que jeune vin - un plaisir hédoniste (presque) comme son "grand frère".

Degustationsnotiz:

Note aérienne de lilas dans le bouquet intense de jus de griotte frais et de gelée de framboise. Bouche souple et veloutée, racée et nerveuse, superbe richesse d'extrait, corps net. Baies rouges et bleues dans la finale aromatique sur des touches de verveine et de graphite.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	St-Emi
Produzent:	St-Emilion AOC
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
A boire:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Merlot
Artikelnummer:	1289220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Mondot by Troplong Mondot

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 93/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle en Barrique
Elevage:	15.0%
Vol. alcool:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.
Servier:	