



2017 Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	Château Troplong Mondot
Notation(s):	Antonio Galloni 98+/100, Parker 95/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	85% Merlot, 13% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc
Référence:	0499417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): Antonio Galloni 98+/100, Parker 95/100
Cépage(s): 85% Merlot, 13% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: 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.