



## 2017 La Mondotte

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC (Biodynamique)

C'est le terroir qui doit parler, pas le vigneron

**Note de dégustation:**

Pourpre-grenat foncé, disque violet. Bouquet enchanteur de cerises sauvages et de gelée de mûres, puis en deuxième nez de myrtilles bien mûres, de violettes, de cardamome et de pastilles au cassis. La bouche est ferme avec cette année une charpente puissante, de stature royale et d'une incroyable précision, une belle fraîcheur vient soutenir l'ensemble. Des nuances de cassis, de chocolat noir gourmand et un soupçon de mélisse accompagnent la finale interminable et concentrée.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Producteur:</b>	La Mondotte
<b>Notation(s):</b>	WeinWisser 19+/20, Parker 96/100, Wine Spectator 96/100
<b>Viticulture:</b>	Biodynamique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0105717

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **La Mondotte**

1er Grand Cru Classé "B"

St-Emilion AOC (Biodynamique)

**Origine:** France  
**Notation(s):** WeinWisser 19+/20, Parker 96/100, Wine Spectator 96/100  
**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc  
**Viticulture:** Biodynamique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**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.