



2018 Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un St-Émilion noté 98 points par James Suckling

Description:

Des journées chaudes et des nuits fraîches alternées ont conduit à une complexité fraîche et aromatique rarement atteinte auparavant. La combinaison de ces deux temps principaux a donné des cépages d'une qualité exceptionnelle, à ne pas manquer!

Note de dégustation:

Grenat pourpre profond s'éclaircissant sur le disque. Les violettes marquent le bouquet délicat de cerises rouges et de framboises. En deuxième nez viennent des nuances de bruyère, de myrtilles des Alpes et de groseilles rouges. La bouche soyeuse se révèle d'une incroyable finesse avec une fraîcheur soutenue et une pointe de sel. Grande minéralité dans la finale compacte où viennent des greffer des notes de graphite et une subtile astringence.

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):	James Suckling 98/100, WeinWisser 19+/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Référence:	0499418

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): James Suckling 98/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
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
décanner.