



## 2016 La Mondotte

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

Un Bourgogne rare au top niveau

**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:**

La Mondotte

**Notation(s):**

Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 97/100, Parker 93-95/100

**Vol. alcool:**

14.5 %

**Apogée:**

Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

**Référence:**

0105716

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

Taille: A7 74x105

### **La Mondotte**

1er Grand Cru Classé "B"  
St-Emilion AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 97/100,  
Parker 93-95/100  
**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans,  
voire plus, peuvent déjà se savourer sur la  
jeunesse.  
**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.