



2019 Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Note de dégustation:

Grenat pourpre profond, lilas sur le disque. Bouquet complexe de cerises sauvages et de séduisantes violettes. Dans le deuxième nez, des myrtilles des Alpes, du tabac à pipe parfumé et du jus de canneberge. Bouche complexe à la texture soyeuse, une trame tannique en soutien, un extrait mûr et un caractère vibrant, le Saint-Émilion enchante par sa finesse et sa profondeur. Dans la finale puissante et complexe des baies bleues, de la verveine et une belle 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):	Decanter 99/100, James Suckling 98/100, Parker 98/100, Antonio Galloni 97/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Référence:	0499419

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): Decanter 99/100, James Suckling 98/100,
Parker 98/100, Antonio Galloni 97/100
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.