



2020 Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Note de dégustation:

Pourpre profond avec un centre opaque et un disque légèrement rubis. Bouquet enchanteur, profond et dense avec de la guigne fraîchement cueillies, des violettes séchées, du poivre de Szechuan et du graphite. Dans le deuxième nez, du tabac blond et des pralinés au chocolat noir. Bouche complexe à la texture soyeuse, très précise et formidablement droite, avec un caractère parfaitement équilibré et un corps serré aux tannins polis. Dans la finale concentrée, cette voiture de course tourne à plein régime et se termine sur de la cerise sauvage, du bois de rose et un extrait salé.

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 100/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 98-99/100, Parker 98+/100, WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 98/100
Vol. alcool:	14.5 %
Référence:	0499420

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 100/100, Jeb Dunnuck 97+/100,
James Suckling 98–99/100, Parker 98+/100,
WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 98/100

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.