2020 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 profond, centre noir, disque lilas tendre. Bouquet très concentré aux notes de baies noires, de terroir et de tabac brésilien. En deuxième nez viennent des nuances de pastilles au chocolat, ainsi que de délicates touches de violette et de myrtilles des Alpes. Droit et parfaitement structuré dans la bouche soyeuse et d'une merveilleuse plénitude, tannins serrés et concentrés. Ce titan montre toute sa classe dans l'interminable finale pleine d'énergie aux arômes de cerises sauvages et de prunes mûres, sur une profonde minéralité ! Pour Stephan, la structure du vin est nettement plus différenciée cette année qu'en 2019.
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 99/100, James Suckling 97–98/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 97/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Référence:	0105720

MÖVENPICK
VINS

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):	Jeb Dunnuck 99/100, James Suckling 97–98/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 97/100
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	en Barrique
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch