



2021 Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Étoile montante de St-Emilion

Note de dégustation:

Délicat bouquet de framboise sauvage, de groseille rouge, d'iris et de tabac blond. Palais complexe et soyeux, racé et équilibré, avec un extrait mûr et légèrement salé, des tannins serrés et le corps musclé d'un danseur de ballet. Baies rouges et notes de terroir dans la finale concentrée, "pur, précis et équilibré" avec une longue rétro-olfaction.

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 95–96/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–96/100

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: 2028–2049

Cépage(s):

Référence: 0499421

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 95–96/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–96/100
Cépage(s):	2028–2049
Apogée:	14.5 %
Vol. alcool:	
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 déguster.