



2008 Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Note de dégustation:

Parfum envoûtant de violette et d'épices ; tanins denses et bien enrobés, longue finale épicée : l'un des plus beaux vins de ce domaine, car le plus équilibré.

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):	Score 19.5/20
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Référence:	0499408

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): Score 19.5/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2035
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.