



## 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Producteur:</b>	Château Troplong Mondot
<b>Notation(s):</b>	Score 19.5/20
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	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.