



1999 La Mondotte

St-Emilion AOC

Un Bordeaux rare au top niveau

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):	Parker 94/100, Stephen Tanzer 89/100, Wine Spectator 89/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Référence:	0105799

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Mondotte

St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	Parker 94/100, Stephen Tanzer 89/100, Wine Spectator 89/100
Cépage(s):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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.