



2024 Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Fait partie des meilleurs de sa catégorie

Description:

L'une des meilleures valeurs du millésime, qui va encore s'améliorer. La cuvée se compose de 85 % de merlot, 13 % de cabernet sauvignon et 2 % de cabernet franc, avec des rendements d'à peine 35 hectolitres par hectare. L'élevage se fait à 55 % en chêne neuf, à 26 % en fûts de 20HL et à 19 % en barriques à usage unique.

Note de dégustation:

Un bouquet séduisant, des framboises des bois fraîchement cueillies, un riche bouquet de violettes et du nectar de groseille rouge. En deuxième approche, des zestes d'orange sanguine et du sureau rouge. Au palais vibrant, une texture soyeuse, une superbe richesse d'extraits, tout en restant élégant et parfaitement structuré avec une trame tannique serrée et mûre et un corps entraîné. Dans la finale concentrée et pleine d'énergie, de délicats contours de baies rouges, de l'estragon, une note salée.

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, Vinum 98/100, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, WeinWisser 19+/20

Apogée:

2030–2055

Cépage(s):

Référence:

0499424

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, Vinum 98/100, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s): 2030–2055
Apogée:
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.