

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

La classe di Saint-Émilion



Descrizione:

Un magnifico château situato nel punto più alto della denominazione, sulle colline che dominano la città, proprio accanto a Pavie Macquin e La Mondotte. Le uve provengono da 25 sotto-terroir distinti, che conferiscono al vino non solo un'immensa potenza ma anche complessità. Il duro e costante lavoro in vigna per molti anni è stato premiato nel 2006, quando lo château ha ottenuto la più alta classificazione di Saint-Émilion, Olympus. I vini di Troplong sono sempre molto scuri e corposi, con un naso grasso e inebriante, e sempre muscolosi e intensi al palato. Le vendemmie tardive da vigne molto vecchie producono grandi quantità di tannini \"morbidi\" e valori di estratto e glicerolo molto elevati.

Profilo aromatico:

Il meraviglioso bouquet è caratterizzato da bacche scure, seguite da seducenti note di iris e pastiglie di Grether, poi da praline di torrone, nettare di ribes rosso e petali di rosa essiccati. Il palato è energico e setoso, vivace e vibrante, con tannini stretti e un corpo muscoloso. Astringenza leggermente granulosa nel finale altamente aromatico e incredibilmente preciso, un'esplosione di bacche blu e grafite.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Numero articolo: 0499493

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.