



Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

La classe di Saint-Émilion

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Denso granato-violaceo, saturo al centro e violaceo sul disco. Piacevole bouquet di ciliegie selvatiche, violette e note di lillà. Al naso seguono sambuco, iris e prugne nere. Al palato è cremoso e di consistenza fine, con tannini finissimi e morbidi. Finale armonico, finemente salato, con un'esplosione di bacche blu mature.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: 85% Merlot, 13% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0499417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 98+/100, Parker 95/100
Varietà d'uva:	85% Merlot, 13% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.