



Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un St-Émilion valutato 98 punti da James Suckling

Beschreibung:

L'alternanza di giornate calde e notti fresche ha portato a una complessità fresca e aromatica raramente raggiunta prima. La combinazione di questi due fattori principali ha prodotto vitigni di qualità eccezionale, da non perdere!

Degustationsnotiz:

Di colore granato-violaceo intenso, si schiarisce al palato. La viola segna il delicato bouquet di ciliegie rosse e lamponi. Al naso seguono note di erica, mirtilli alpini e ribes rosso. Il palato setoso rivela un'incredibile finezza, con una freschezza sostenuta e una nota di sale. Grande mineralità nel finale compatto, dove si innestano note di grafite e sottile astringenza.

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: 15.0%

Da bere: 2028-2048

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

Artikellnummer: 0499418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Da bere:	2028-2048
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
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.