



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:

Granato-viola intenso, lilla sul disco. Bouquet complesso di ciliegie selvatiche e seducenti violette. Al secondo naso, mirtilli alpini, tabacco da pipa profumato e succo di mirtillo. Complesso al palato, con una struttura setosa, tannini sostenuti, estratto maturo e carattere vibrante, questo Saint-Émilion incanta per la sua finezza e profondità. Nel finale, potente e complesso, bacche blu, verbena e una bella 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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: 2029-2050

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

Artikelnummer: 0499419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 99/100, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 98/100, Parker 98/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Da bere:	2029-2050
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.