



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:

Porpora intenso con centro opaco e disco leggermente rubino. Bouquet incantevole, profondo e denso, con guigne appena colte, viole secche, pepe di Szechuan e grafite. Al secondo naso, tabacco biondo e praline di cioccolato fondente. Un palato complesso dalla trama setosa, molto preciso e formidabilmente diretto, con un carattere perfettamente equilibrato e un corpo teso con tannini levigati. Nel finale concentrato, questa macchina da corsa va a tutto gas e termina con ciliegia selvatica, legno di rosa ed estratto salato.

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. Suggestione: 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

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2029-2049

Artikelnummer: 0499420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Decanter 100/100, Antonio Galloni 98/100, Jeb
Dunnuck 97+/100, James Suckling 98-99/100,
Parker 98+/100, WeinWisser 19+/20
Da bere: 2029-2049
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decantarlo.