



## Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

L'astro nascente di St-Emilion

### 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:

Delicato bouquet di lampone selvatico, ribes rosso, iris e leggero tabacco. Palato complesso e setoso, vivace ed equilibrato, con un estratto maturo e leggermente salato, tannini stretti e il corpo muscoloso di una ballerina. Bacche rosse e note di territorio nel finale concentrato, \"puro, preciso ed equilibrato\" con una lunga retro-olfazione.

### 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  
**Vol. alcolici:** 14.5%  
**Da bere:** 2028-2049  
**Artikelnummer:** 0499421

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

|                       |                                                                                                                                                    |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                                                                                                            |
| <b>Valutazioni:</b>   | James Suckling 95-96/100, Antonio Galloni 95-97/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 93-96/100, WeinWisser 18,5/20                                   |
| <b>Da bere:</b>       | 2028-2049                                                                                                                                          |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.5%                                                                                                                                              |
| <b>Servier:</b>       | 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. |