



2017 La Mondotte

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC (Biodinamico)

È il terroir che deve parlare, non l'enologo.

Nota di degustazione:

Granato scuro-porpora, disco viola. Un incantevole bouquet di ciliegie selvatiche e gelatina di more, seguito da un secondo naso di mirtilli maturi, violette, cardamomo e pastiglie di ribes nero. Il palato è solido, con la struttura potente di quest'anno, la statura regale e l'incredibile precisione, sostenute da un'incantevole freschezza. Sfumature di ribes nero, cioccolato fondente gourmet e un accenno di melissa accompagnano il finale interminabile e concentrato.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	La Mondotte
Valutazioni:	WeinWisser 19+/20, Parker 96/100, Wine Spectator 96/100
Viticoltura:	Biodinamico
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2028-2048
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0105717

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Mondotte

1er Grand Cru Classé "B"

St-Emilion AOC (Biodinamico)

Origine:	FR
Valutazioni:	WeinWisser 19+/20, Parker 96/100, Wine Spectator 96/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2028-2048
Viticoltura:	Biodinamico
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.