2018 Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un St-Émilion valutato 98 punti da James Suckling

Descrizione del vino:
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!
Nota di degustazione:
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.
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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château Troplong Mondot
Valutazioni:	James Suckling 98/100, WeinWisser 19+/20
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	2028-2048
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0499418

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Maturità:	2028-2048
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch