



2019 Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Nota di degustazione:

Granato-viola intenso, lilla sul disco. Bouquet complesso di ciliegie selvatiche e seducenti violette. Al secondo naso, mirtillo alpino, 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.

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:	Château Troplong Mondot
Valutazioni:	Decanter 99/100, James Suckling 98/100, Parker 98/100, Antonio Galloni 97/100
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	2029-2050
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0499419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Decanter 99/100, James Suckling 98/100, Parker 98/100, Antonio Galloni 97/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Maturità:	2029-2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.