



2019 La Mondotte

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

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

Nota di degustazione:

Porpora opaco, quasi nero. Bouquet concentrato di ciliegie selvatiche, con molto ribes nero e prugna tostata al retrogusto. Poi legno esotico, liquirizia e un bouquet di violette. Al palato, la trama è setosa e la struttura tannica impegnativa, una macchina di potenza illimitata con un estratto maturo e un carattere perfettamente solidale, che gli conferisce una finezza (quasi) magica. Il finale è un'esplosione di mirtilli, gelatina di prugne, polvere di cacao e profonda mineralità.

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:

James Suckling 97/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94-96/100

Vinificazione:

in Barrique

Viticultura:

Biodinamico

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2029-2052

Varietà d'uva:

Merlot, Cabernet Franc

Numero di articolo:

0105719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Mondotte

1er Grand Cru Classé "B"

St-Emilion AOC (Biodinamico)

Origine: FR

Valutazioni: James Suckling 97/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94–96/100

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Maturità: 2029-2052

Viticoltura: Biodinamico

Vinificazione: in Barrique

Gradazione

alcolica:

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