



2018 La Mondotte

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

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

Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro nero, disco lilla tenue. Un bouquet molto concentrato con note di bacche nere, terroir e tabacco brasiliano. Il secondo naso rivela note di pastiglie di cioccolato, oltre a delicati tocchi di violetta e mirtillo alpino. Al palato è lineare e perfettamente strutturato, con una meravigliosa pienezza e tannini stretti e concentrati. Questo titano mostra tutta la sua classe nel finale interminabile ed energico, con aromi di ciliegie selvatiche e prugne mature, e una profonda mineralità! Per Stephan, la struttura del vino è chiaramente più differenziata quest'anno rispetto al 2019.

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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	La Mondotte
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 96+/100, Jeb Dunnuck 96/100, Neal Martin 95/100, Parker 97+/100, Wine Spectator 96/100
Viticoltura:	Biodinamico
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0105718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Mondotte

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 96+/100, Jeb Dunnuck 96/100, Neal Martin 95/100, Parker 97+/100, Wine Spectator 96/100
Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc
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.