



## 2020 Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

### Nota di degustazione:

Porpora intenso con centro opaco e disco leggermente rubino. Bouquet incantevole, profondo e denso, con guigne appena colte, viole secche, pepe di Szechuan e grafite. Al secondo naso, tabacco biondo e praline di cioccolato fondente. Un palato complesso dalla trama setosa, molto preciso e formidabilmente diretto, con un carattere perfettamente equilibrato e un corpo teso con tannini levigati. Nel finale concentrato, questa macchina da corsa va a tutto gas e termina con ciliegia selvatica, legno di rosa ed estratto salato.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Emilion e Satelliti
<b>Produttore:</b>	Château Troplong Mondot
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 100/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 98-99/100, Parker 98+/100, WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 98/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	2029-2049
<b>Numero di articolo:</b>	0499420

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Origine:** FR

**Valutazioni:** Decanter 100/100, Jeb Dunnuck 97+/100,  
James Suckling 98–99/100, Parker 98+/100,  
WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 98/100

**Maturità:** 2029-2049

**Gradazione**  
**alcolica:** 14.5 %

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