



## 2021 Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

L'astro nascente di St-Emilion

**Nota di degustazione:**

Delicato bouquet di lampone selvatico, ribes rosso, iris e leggero tabacco. Palato complesso e setoso, vivace ed equilibrato, con un estratto maturo e leggermente salato, tannini stretti e il corpo muscoloso di una ballerina. Bacche rosse e note di territorio nel finale concentrato, "puro, preciso ed equilibrato" con una lunga retro-olfazione.

**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>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Emilion e Satelliti
<b>Produttore:</b>	Château Troplong Mondot
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95–96/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–96/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	2028-2049
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	0499421

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Troplong Mondot

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 95–96/100, Score 19.5/20,  
Antonio Galloni 95–97/100, Neal Martin  
93–95/100, Parker 93–96/100  
**Varietà d'uva:**  
**Maturità:** 2028-2049  
**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.