



2020 Mondot by Troplong Mondot

Grand Cru, St-Emilion AOC, Second Vin du Ch. Troplong Mondot

Un valore sempre sicuro

Descrizione del vino:

Siamo qui con la nobiltà di Saint-Émilion e allo stesso tempo con il miglior terroir che la denominazione possa offrire. I terreni prevalentemente argillosi e calcarei sono coltivati in modo naturale e sempre più biodinamico, e i vecchi vigneti non hanno problemi di gelo o siccità. Ma non c'è riposo sotto Aymeric de Gironde, il lavoro fanatico sulla qualità sotto la sua guida è stato ufficialmente riconosciuto nel 2006 - con l'upgrade all'ambito status di "Premier Grand Cru Classé". Anche l'introduzione di un secondo vino ha avuto un effetto positivo: Il "Mondot by Troplong-Mondot" è prodotto dallo stesso team del vino di punta e, come quest'ultimo, mostra una seducente eleganza, ma è già altamente bevibile come vino giovane - un piacere edonistico (quasi) come il suo "fratello maggiore".

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château Troplong Mondot
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 17.5/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1289220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mondot by Troplong Mondot

Grand Cru
St-Emilion AOC
Second Vin du Ch. Troplong Mondot

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.