



## 2020 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Emilion e Satelliti
<b>Produttore:</b>	La Mondotte
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 99/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 97-98/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Biodinamico
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	2029-2050
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0105720

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **La Mondotte**

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

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 99/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 97–98/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2029-2050
<b>Viticoltura:</b>	Biodinamico
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.