



2021 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:	Score 19.5/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Biodinamico
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0105721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Mondotte

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

Origine: Francia
Valutazioni: Score 19.5/20
Varietà d'uva:
Viticoltura: Biodinamico
Vinificazione: in Barrique
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.