



Château La Mondotte 2022

Au nez, le vin est élégant et subtil, avec des nuances de cerise noire, une touche de violette, de réglisse et de truffe noire. Les tanins sont d'une douceur soyeuse et parfaitement intégrés. Le corps est plein, sans jamais paraître imposant. Son cœur fruité est magnifiquement enveloppé par une acidité vive.

Producteur	Château La Mondotte
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2030 - 2062
Cépages	Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	265462
Accord mets et vins	Plats mijotés, Plats de poisson raffinés, Truffes, Canard, Bœuf, Agneau, Rosbif
Avis	Robert Parker 95/100 James Suckling 98/100 Decanter 96/100



Vinification

Élevage pendant 16 mois sur lies fines, dont 40 % en fûts neufs. Pas de collage.

Terroir

La Mondotte est située sur le plateau argilo-calcaire à l'est de Saint-Émilion et bénéficie de toutes les conditions naturelles nécessaires à l'élaboration d'un Premier Grand Cru Classé. Les sols, riches en argile, reposent sur une couche rocheuse. Ce terroir peu profond et pauvre assure une excellente régulation hydrique et favorise l'enracinement profond des vignes.





Histoire

La Mondotte est le domaine viticole haut de gamme du comte Stefan von Neipperg, qui gère également le domaine de Canon la Gaffelière. Il est situé sur un site de premier ordre, tout en haut du plateau calcaire de Saint-Émilion. Neipperg travaille les vignes selon les directives de la viticulture biologique.

