



Château La Mondotte 2020

Un véritable blockbuster du millésime est le 2020 La Mondotte, issu d'une minuscule parcelle de 12 hectares de sols calcaires près de Troplong Mondot, Pavie et Larcis Ducasse sur le plateau calcaire supérieur. Issu de la talentueuse équipe de Stephan von Neipperg et élevé en fûts neufs, il a un style merveilleusement pur, propre, moyen à corsé, avec du chêne intégré, une texture rectiligne et focalisée et une pureté incroyable, même dans ses fruits rouges plus foncés que des notes de terre graveleuse et de violette liquide. Il est courant que les vins du haut du plateau présentent plus d'arômes éthers parfumés (par opposition à plus de plénitude des vins du coteau), et celui-ci est incroyablement parfumé, élégant et aromatique, tout en offrant densité, structure et longueur. Il faudra 7 à 8 ans pour qu'il arrive à maturité, mais il devrait vivre son 30e anniversaire en bonne forme.

Producteur	Château La Mondotte
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AC
Millésime	2020
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2050
Cépages	Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	265460
Avis	James Suckling 98/100 Jeb Dunnuck 98/100 Decanter 94/100

