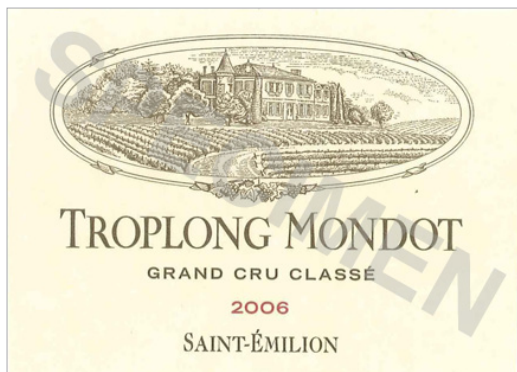


# TROPLONG MONDOT

1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION



## MILLÉSIME 2006

### 1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-ÉMILION

#### PRATIQUES CULTURALES

Elles sont traditionnelles dans un cadre de lutte raisonnée (pas de désherbant, pas d'engrais chimique, pas d'insecticide). Labour, taille bordelaise de M. Cordeau (à 2 astes). Ebourgeonnage en vert au printemps. En juillet effeuillage puis éclaircissage afin de permettre une maturation optimale du raisin. Vendanges manuelles avec dates de ramassage selon 3 critères : contrôles de maturité, dégustations des baies, différents terroirs de la propriété.

#### Vinification

Elle est faite en petites cuves inox thermorégulées. Vinification traditionnelle ou macération pré-fermentaire à froid. Remontage ou délestage. Durée de cuvaison de 21 à 28 jours avec ou sans levurage. Le vin fin fut écoulé pour 70 % de la récolte en barriques neuves et y resta 16 mois. Soutirage à l'esquive de fût à fût. Assemblage définitif, en fin d'élevage avant mise en bouteille.

#### LA CAMPAGNE 2006

2006 a été une année très chaude après un hiver long et froid. Les conditions climatiques équilibrées d'avril à septembre ont permis un excellent déroulement de la campagne. Les fortes chaleurs de juillet ont favorisé la véraison. Le mois d'août a été plus frais. Septembre a été contrasté : canicule pendant la 1<sup>ère</sup> quinzaine du mois et pluies pendant la seconde quinzaine sans dommage cependant sur le parfait état sanitaire du raisin et sa maturité. Les vendanges se sont déroulées du 21 au 30 septembre 2006, ce qui représente pour le terroir de Troplong Mondot des vendanges précoces, signe des grandes années.

#### DÉGUSTATION

Le Troplong Mondot 2006 laisse découvrir une magnifique couleur rubis profond. Un nez de fruits rouges avec de légères notes toastées puis noyau, amande, enfin une touche mentholée et réglissée caractéristique du terroir. Un nez équilibré entre fruit, fraîcheur et boisé. En bouche, à nouveau fruit rouge et belle fraîcheur, structure et vigueur, cerise, kirsch. Un vin long, ample : un grand millésime classique pour Troplong Mondot.

#### SITUATION

LE VIGNOBLE DE TROPLONG MONDOT OCCUPE  
33 HA SUR LE PLATEAU ARGILO-CALCAIRE  
À L'EST DU VILLAGE DE SAINT-ÉMILION.

#### DENSITÉ DE PLANTATION

6.600 PIEDS / HA  
5.600 PIEDS / HA

#### ASSEMBLAGE

90 % MERLOT  
5 % CABERNET FRANC  
5 % CABERNET SAUVIGNON

#### ÂGE MOYEN DES VIGNES

35 ANS

#### RENDEMENT 2006

33HL/HA

#### PRODUCTION APRÈS ASSEMBLAGE

TROPLONG MONDOT : 64.000 BOUTEILLES  
MONDOT : 30.000 BOUTEILLES

#### DEGRÉ SUR ÉTIQUETTE

14°

#### SECOND VIN

MONDOT

#### PROPRIÉTAIRES

XAVIER PARIENTE  
CHRISTINE VALETTE-PARIENTE

#### MAÎTRE DE CHAI

JEAN PIERRE TALEYSON

#### CHEF DE CULTURE

RÉMY MONRIBOT

#### RESPONSABLE COMMERCIALE

#### & MARKETING

MÝRIAM RUER