



La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Un des meilleurs seconds vins de ce millésime

Description:

Le Château Montrose est l'un des grands classiques de Saint-Estèphe, doté d'un excellent terroir qui donne sur la Gironde et bénéficie de son microclimat particulier. Ici, il n'y a plus de millésimes faibles grâce à une vendange extrêmement sélective. Le rendement moyen est inférieur à 30 hectolitres par hectare, ce qui serait faible même dans le domaine du « premier cru » ! On peut goûter ces efforts - le deuxième vin « La Dame de Montrose » est lui aussi une révélation. Un rouge rubis profond, au palais cette magnifique note de cassis associée à la cerise noire, c'est l'ADN incomparable de Montrose. Extrêmement fascinant, tanins mûrs, il a tous les attributs d'un grand Bordeaux avec sa fraîcheur et sa sève - un deuxième vin grandiose de l'une des meilleures adresses de l'appellation.

Profil aromatique:

Bouquet délicat, groseille rouge, thé froid aux baies sauvages et élégant parfum d'iris. Sublime palais, soyeux, racé et équilibré, cœur minéral et corps musclé. Sublime astringence dans la finale énergique aux beaux arômes de baies bleues et de bois de santal.

Accompagne idéalement:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Estèphe

Producteur: Second vin du Château Montrose

Vol. alcool: 13.5%

A boire: 2028-2045

N° article: 0588823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC
Second vin du Château Montrose

Herkunft: France
Notation: James Suckling 94-95/100, Decanter 92/100,
Falstaff 93/100, Jeb Dunnock 91-93/100, Parker
91-93/100, Vinum 93/100, WeinWisser 18/20
A boire: 2028-2045
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
puissants, nous recommandons une
température de service de 15 à 17 °C.