



## La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Saint-Estèphe, un village plein de charme et de caractère

### Description:

Le millésime 2025 de La Dame de Montrose démontre une fois de plus de manière impressionnante pourquoi il figure toujours parmi les seconds vins les plus convaincants du Médoc. Sa proportion inhabituellement élevée de merlot (82%) confère à ce vin une souplesse particulière et le rend remarquablement accessible dès sa jeunesse. Malgré cette ouverture précoce, il possède néanmoins cette profondeur et cette réserve intérieure qui lui garantissent un excellent potentiel d'évolution pendant de nombreuses années. Un Saint-Estèphe de caractère, capable de rivaliser sans peine avec bon nombre de premiers vins.

### Profil aromatique:

Bouquet délicat de fruits rouges, de zeste d'orange, de tabac blond et d'estragon. Bouche élégante à la texture souple, avec une structure tannique bien soutenue et un corps moyen et franc. Finale concentrée et finement aromatique sur des notes de jus d'airelles, bonne longueur en bouche, à déguster dès maintenant.

### 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

**Élevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**A boire:** 2030-2045

**Cépage(s):** 82% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

**N° article:** 0588825

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **La Dame de Montrose**

St-Estèphe AOC  
Second vin du Château Montrose

**Herkunft:** France  
**Notation:** Falstaff 94/100, Decanter 93/100, Jane Anson 92/100, Jeb Dunnuck 93-95/100, James Suckling 93-94/100, Vinum 93/100, WeinWisser 18/20  
**Cépage(s):** 82% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc  
**A boire:** 2030-2045  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.