



La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Un second vin de première qualité de St-Estèphe

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Violet profond, rouge rubis sur le disque. Bouquet épicé avec des truffes d'été et des baies bleues, en arrière nez du cassis et en bouche un extrait charnu, des notes poivrées, beaucoup de minéralité, précis. Dans la finale complexe, du poivre noir frais, de jolies notes salées et des cerises sauvages. Une Dame sérieuse ou un "petit" Montrose avec la rigueur typique de St-Estèphe. Beau potentiel.

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Est

Produzent: Second vin du Château Montrose

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2027-2042

Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0588819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC
Second vin du Château Montrose

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 93/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc
A boire:	2027-2042
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.