



La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Second vin très prisé 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:

Pourpre, disque lilas. Délicat bouquet de lilas, de poivre noir frais, de bois de rose et de groseille. La bouche est riche, légèrement cassante et granuleuse, avec des tannins droits et un corps nerveux. Délicate astringence dans la finale serrée aux arômes de myrtille et genièvre.

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

Eleavage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: 2027-2042

Cépage(s): 49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0588820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC
Second vin du Château Montrose

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 92/100
Cépage(s):	49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
A boire:	2027-2042
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.