



La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Très réussi - (presque) au même niveau que les millésimes précédents

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, rubis sur le disque. Début sur la réserve, avec des notes de baies rouges, de boîte à tabac et de poivre noir fraîchement moulu. Bouche dense, d'une grande élégance, tannins serrés et corps moyen. Astringence légèrement sableuse dans la finale concentrée aux des arômes cerise sauvage et d'estragon.

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: 13.5%

A boire: 2026-2040

Cépage(s): 53% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0588821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC
Second vin du Château Montrose

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 92-93/100, Antonio Galloni 90-92/100, Neal Martin 89-91/100, WeinWisser 17.5/20
Cépage(s):	53% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
A boire:	2026-2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.