



La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Un des meilleurs seconds vins de cette année

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:

Délicat bouquet de baies rouges, poivre noir, cassis, graphite, pâte d'olive et tabac du Brésil. Bouche compacte et racée, avec un extrait charnu et un corps musclé. Cerises sauvages, genièvre et graphite dans la finale concentrée et ferme d'une astringence légèrement farineuse.

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

Vol. alcool: 13.5%

A boire: 2029-2045

Artikelnummer: 0588822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC
Second vin du Château Montrose

Herkunft:	France
Notation:	Falstaff 95/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 93-95/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 18/20
A boire:	2029-2045
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.