



2018 La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Note de dégustation:

Grenat pourpre saturé. Bouquet sucré dominé par les baies sauvages, avec des nuances de damassine, de chocolat et de réglisse. Bouche puissante avec un extrait farineux et des tannins capiteux, encore un peu cassant et légèrement astringent. Finale complexe sur des arômes de mûre et de genièvre, minéralité soutenue et légère astringence.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Estèphe
Producteur:	Château Montrose
Notation(s):	Jeb Dunnuck 92+/100, James Suckling 95-96/100, Parker 90-92/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 92/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	52% Merlot, 39% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Référence:	0588818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC

Second vin du Château Montrose

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 92+/100, James Suckling 95-96/100, Parker 90-92/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 92/100
Cépage(s):	52% Merlot, 39% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.