2019 La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Note de dégustation:
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 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):	James Suckling 93/100, WeinWisser 18/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc
Référence:	0588819

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

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):	James Suckling 93/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch