



2020 La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Second vin très prisé de St Estèphe

Note de dégustation:

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 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, Score 18.5/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	2027–2042
Cépage(s):	49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Référence:	0588820

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, Score 18.5/20
Cépage(s):	49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Apogée:	2027–2042
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.