



## 2021 La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

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

**Note de dégustation:**

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 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 92–93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 90–92/100, Neal Martin 89–91/100, WeinWisser 17.5/20

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5 %

**Apogée:** 2026–2040

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

**Référence:** 0588821

## 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

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 92–93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 90–92/100, Neal Martin 89–91/100, WeinWisser 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	53% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	2026–2040
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.