



2024 La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

C'est l'un des meilleurs seconds vins de ce millésime - Bravo!

Description:

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.

Note de dégustation:

Bouquet aux délicates notes de groseilles rouges, d'églantine, de lilas et de gelée d'airelles. Bouche juteuse, racée et parfaitement équilibrée, tannins charpentés et corps moyen. L'ADN de Montrose est perceptible dans la finale concentrée, où les arômes de baies rouges se marient à une subtile note de graphite, le tout avec une pureté sans pareille.

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):	Vinum 92–94/100, James Suckling 92–93/100, Parker 90–92/100, Score 18.5/20, WeinWisser 18/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Apogée:	2028–2045
Cépage(s):	73% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Référence:	0588824

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):	Vinum 92–94/100, James Suckling 92–93/100, Parker 90–92/100, Score 18.5/20, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	73% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Apogée:	2028–2045
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.