



La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Uno dei migliori secondi vini di questa annata

Descrizione:

Château Montrose è uno dei grandi classici di Saint-Estèphe, con un eccellente terroir che si affaccia sulla Gironda e beneficia del suo speciale microclima. Qui non esistono annate deboli grazie a una vendemmia estremamente selettiva. La resa media è inferiore a 30 ettolitri per ettaro, un valore basso anche per un "premier cru"! Il secondo vino, La Dame de Montrose, è una rivelazione. Rosso rubino intenso, con una magnifica nota di ribes nero e ciliegia nera al palato, questo è l'incomparabile DNA di Montrose. Estremamente affascinante, con tannini maturi, ha tutti gli attributi di un grande Bordeaux con la sua freschezza e linfa - un grande secondo vino da uno dei migliori indirizzi della denominazione.

Profilo aromatico:

Delicato bouquet di ribes rosso, tè freddo con frutti di bosco ed elegante fragranza di iris. Palato sublime, setoso, impetuoso ed equilibrato, con un cuore minerale e un corpo muscoloso. Sublime astringenza nel finale energico con splendidi aromi di bacche blu e legno di sandalo.

Ideale con:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido.

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Estèphe

Produttore: Second vin du Château Montrose

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2028-2045

Numero articolo: 0588823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC
Second vin du Château Montrose

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94-95/100, Decanter 92/100, Falstaff 93/100, Jeb Dunnuck 91-93/100, Parker 91-93/100, Vinum 93/100, WeinWisser 18/20
Da bere:	2028-2045
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.