



La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Saint-Estèphe: fascino e carattere

Descrizione:

Anche nell'annata 2025, La Dame de Montrose dimostra in modo impressionante perché sia da sempre considerata uno dei secondi vini più convincenti del Médoc. L'insolita percentuale elevata di Merlot, pari all'82%, conferisce a questo vino una particolare morbidezza e lo rende straordinariamente accessibile già in gioventù. Nonostante la sua precoce apertura, possiede comunque quella profondità e quella riserva interiore che garantiscono un'eccellente potenziale di evoluzione nel corso di molti anni. Un Saint-Estèphe di grande carattere, in grado di reggere senza difficoltà il confronto con non pochi vini di prima linea.

Profilo aromatico:

Delicato bouquet di frutti rossi, scorza d'arancia, tabacco chiaro e dragoncello. Al palato si presenta elegante, con una consistenza morbida, una struttura tannica ben integrata e un corpo medio e lineare. Nel finale concentrato e finemente aromatico si avvertono note di succo di mirtillo rosso; buon retrogusto, da bere giovane.

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

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Da bere: 2030-2045

Varietà d'uva: 82% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Numero articolo: 0588825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC
Second vin du Château Montrose

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Decanter 93/100, Jane Anson 92/100, Jeb Dunnuck 93-95/100, James Suckling 93-94/100, Vinum 93/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	82% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Da bere:	2030-2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.