



La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Secondo vino pregiato di St Estèphe

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Disco viola e lilla. Delicato bouquet di lillà, pepe nero fresco, legno di rosa e ribes rosso. Il palato è ricco, leggermente friabile e granuloso, con tannini dritti e un corpo nervoso. Delicata astringenza nel finale teso con aromi di mirtillo e ginepro.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Est

Produzent: Second vin du Château Montrose

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2027-2042

Varietà d'uva: 49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0588820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC
Second vin du Château Montrose

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 92/100
Varietà d'uva:	49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Da bere:	2027-2042
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.