



2019 La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Nota di degustazione:

Porpora intenso, rosso rubino sul disco. Bouquet speziato con tartufi estivi e bacche blu, ribes nero al retrogusto ed estratto carnoso al palato, note pepate, molta mineralità, preciso. Nel finale complesso, pepe nero fresco, belle note salate e ciliegie selvatiche. Una Dame seria o un "piccolo" Montrose con il tipico rigore di Saint-Estèphe. Un bel potenziale.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Estèphe
Produttore:	Château Montrose
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, WeinWisser 18/20
Vinificazione:	in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2027-2042
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0588819

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC

Second vin du Château Montrose

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc
Maturità:	2027-2042
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.