



## 2020 La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Secondo vino pregiato di St Estèphe

**Nota di degustazione:**

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 stretto con aromi di mirtillo e ginepro.

**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:** Jeb Dunnuck 92/100, Score 18.5/20

**Vinificazione:** in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 13.5 %

**Maturità:** 2027-2042

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

**Numero di articolo:** 0588820

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC

Second vin du Château Montrose

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 92/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2027-2042
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.