2024 La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Un secondo vino di alta qualità da St-Estèphe

Descrizione del vino:
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.
Nota di degustazione:
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.
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:	Vinum 92–94/100, James Suckling 92–93/100, Parker 90–92/100, Score 18.5/20, WeinWisser 18/20
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Maturità:	2028-2045
Varietà d'uva:	73% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0588824

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC
Second vin du Château Montrose

Origine:	Francia
Valutazioni:	Vinum 92–94/100, James Suckling 92–93/100, Parker 90–92/100, Score 18.5/20, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	73% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Maturità:	2028-2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch