



## 2019 La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

**Note de dégustation:**

Violet profond, rouge rubis sur le disque. Bouquet épicé avec des truffes d'été et des baies bleues, en arrière nez du cassis et en bouche un extrait charnu, des notes poivrées, beaucoup de minéralité, précis. Dans la finale complexe, du poivre noir frais, de jolies notes salées et des cerises sauvages. Une Dame sérieuse ou un "petit" Montrose avec la rigueur typique de St.-Estèphe. Beau potentiel.

**Accompagne idéale:**

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

**Conseils de service:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Estèphe
<b>Producteur:</b>	Château Montrose
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, WeinWisser 18/20
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	2027–2042
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0588819

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC

Second vin du Château Montrose

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, WeinWisser 18/20
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	2027–2042
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.