



2022 La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Un des meilleurs seconds vins de cette année

Note de dégustation:

Délicat bouquet de baies rouges, poivre noir, cassis, graphite, pâte d'olive et tabac du Brésil. Bouche compacte et racée, avec un extrait charnu et un corps musclé. Cerises sauvages, genièvre et graphite dans la finale concentrée et ferme d'une astringence légèrement farineuse.

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.

Pays d'origine: France

Région: Bordeaux

Sous-région: St-Estèphe

Producteur: Château Montrose

Notation(s): Falstaff 95/100, Jeb Dunnuck 93–95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18/20, Decanter 92/100

Référence: 0588822

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

Origine: France

Notation(s): Falstaff 95/100, Jeb Dunnuck 93–95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18/20, Decanter 92/100

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