



## 2021 La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Molto successo - (quasi) alla pari con le annate precedenti

**Nota di degustazione:**

Porpora, rubino sul disco. Inizio riservato, con note di frutti rossi, tabacco in scatola e pepe nero appena macinato. Al palato è denso ed elegante, con tannini stretti e corpo medio. Astringenza leggermente sabbiosa nel finale concentrato, con aromi di ciliegia selvatica e dragoncello.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Estèphe
<b>Produttore:</b>	Château Montrose
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 92–93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 90–92/100, Neal Martin 89–91/100, WeinWisser 17.5/20
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	2026-2040
<b>Varietà d'uva:</b>	53% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0588821

## 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>	James Suckling 92–93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 90–92/100, Neal Martin 89–91/100, WeinWisser 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	53% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2026-2040
<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.