



## 2022 La Dame de Montrose

St-Estèphe AOC, Second vin du Château Montrose

Uno dei migliori secondi vini di quest'anno

**Nota di degustazione:**

Delicato bouquet di bacche rosse, pepe nero, ribes nero, grafite, pasta di olive e tabacco brasiliano. Al palato è compatto e vivace, con un estratto carnoso e un corpo muscoloso. Ciliegie selvatiche, ginepro e grafite nel finale concentrato e deciso, dall'astringenza un po' pastosa.

**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:**

FR

**Regione:**

Bordeaux

**Sottoregione:**

St-Estèphe

**Produttore:**

Château Montrose

**Valutazioni:**

Falstaff 95/100, Score 18.5/20, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 93–95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18/20

**Maturità:**

2029-2045

**Numero di articolo:**

0588822

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **La Dame de Montrose**

St-Estèphe AOC

Second vin du Château Montrose

**Origine:** FR

**Valutazioni:** Falstaff 95/100, Score 18.5/20, Decanter 92/100,  
Jeb Dunnuck 93–95/100, Parker 92–94/100,  
WeinWisser 18/20

**Maturità:** 2029-2045

**Servizio:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve  
essere decantato.