



La Dame de Montrose 2021

Dans le verre, un rouge vermillon clair et profond. Le nez est dominé par les fruits noirs comme les myrtilles, le cassis et les griottes. Des notes de figues et de fruits secs s'échappent également du verre, soulignées par un boisé épicé. En bouche, La Dame de Montrose se montre opulente et raffinée. Les tanins sont soyeux et donnent une belle structure tannique. La finale est longue et puissante.

Producteur	Château Montrose
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Estèphe
Appellation	AC
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2036
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	254171
Accord mets et vins	Fromage, Gibier, Agneau, Bœuf



Vinification

La vinification est ultra-précise, ce qui permet de tirer le meilleur parti de chaque barrique.

Terroir

Le terroir du Château Montrose correspond à ce que les géographes appellent un 'noyau d'élite'. Une stratification géologique complexe de plusieurs millions d'années a favorisé la formation de cette crête qui bénéficie d'un drainage naturel, idéal pour l'élaboration de grands vins.

Histoire





Die Geschichte von Montrose wurde über zwei Jahrhunderte hinweg von drei Eigentümerfamilien geschrieben. Das Weingut ist seit jeher geprägt von Pioniergeist, visionären Erbauern und klugen Managern, die das einzigartige Terroir bearbeitet und entwickelt haben, auf dem Montrose sein Image und seinen Platz in der Welt der aussergewöhnlichen Weine aufgebaut hat.

