



La Dame de Montrose 2018

Vermiglio intenso e brillante nel bicchiere. Il naso è dominato da frutti scuri come mirtilli, ribes nero e amarene. Dal bicchiere fuoriescono anche note di fichi e frutta secca, sottolineate dal legno speziato. Al palato, La Dame de Montrose è opulento e raffinato. I tannini sono setosi e danno una bella struttura tannica. Il finale è lungo e potente.

| | |
|-----------------------------|--|
| Produttore | Château Montrose |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Francia |
| Regione | Bordeaux |
| Sottoregione | St-Estèphe |
| Classificazione | AC |
| Annata | 2018 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 14.5 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2033 |
| Vitigni | Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 254168 |
| Adatto a | Formaggi, Selvaggina, Agnello, Manzo |
| Valutazioni | James Suckling 96/100 Antonio Galloni (Vinous) 91/100 |



Vinificazione

La vinificazione è ultra-precisa, in modo da poter estrarre il meglio da ogni botte.

Terroir

Il terroir di Château Montrose corrisponde a quello che i geografi chiamano "nucleo d'élite". Una complessa stratificazione geologica di diversi milioni di anni ha favorito la formazione di questa dorsale, che beneficia di un drenaggio naturale, ideale per la produzione di grandi vini.

Storia





La storia di Montrose è stata scritta nel corso di due secoli da tre famiglie di proprietari. La tenuta è sempre stata caratterizzata da uno spirito pionieristico, da costruttori visionari e da manager astuti che hanno lavorato e sviluppato il terroir unico su cui Montrose ha costruito la sua immagine e il suo posto nel mondo dei vini eccezionali.

