



La Dame de Montrose 2017

Le second vin du Château Montrose se présente dans le verre dans une robe vermillon claire. Le bouquet subtil est dominé par des fruits comme la myrtille, le cassis et la griotte. Il révèle également de fines notes de figues et de fruits secs, soulignées par un boisé légèrement épicé. En bouche, le vin est opulent et raffiné. 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	2017
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	254167
Accord mets et vins	Gibier, Bœuf, Agneau, Fromage



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





L'histoire de Montrose a été écrite sur deux siècles par trois familles de propriétaires. Le domaine a toujours été marqué par un esprit de pionnier, des bâtisseurs visionnaires et des gestionnaires avisés qui ont travaillé et développé le terroir unique sur lequel Montrose a construit son image et sa place dans le monde des vins d'exception.

