

LA DAME DE MONTROSE
St-Estèphe AC
2ème vin de Château Montrose
Bordeaux



Provenance
St-Estèphe, Bordeaux, France

Cépage(s)
Cabernet Sauvignon, Merlot

Dégustation
Robe: rubis foncé
Bouquet: élégant et racé, aux arômes de fruits noirs, de réglisse noir et aux notes vanillées et épicées
Palais: attaque en bouche ronde et joyeuse, la trame tannique est très serrée et équilibrée

Spécificité(s)
Vinification traditionnelle

Température de service
16-18°C

Accords gastronomiques
Chasse, viande blanche en sauce

Durée de garde
15 ans

Herkunft
St-Estèphe, Bordeaux, France

Traubensorte(n)
Cabernet Sauvignon, Merlot

Degustation
Farbe: Tiefes Rubinrot
Geschmack: Elegant und rassig, Aromen von schwarzen Früchten, Noten von Lakritze, Vanille und Gewürzen
Gaumen: Angenehmer runder Auftakt, enge und ausgeglichene Tannine

Eigenheit(en)
Vinifizierung: Nach traditioneller Art

Trinktemperatur
16-18°C

Idealer Begleiter zu
Weissem Fleisch in Sauce

Reifungspotential
15 Jahre