Millesime : 2017

LA DAME DE MONTROSE 2017 ROUGE

COMPAGNIE MÉDOCAINE DES GRANDS CRUS



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Second vin du superbe 2nd Grand Cru Classé Château Montrose, La Dame de Montrose se distingue par sa personnalité à part entière, offrant une expression unique du grand terroir de Saint-Estèphe.

Issue du même vignoble superbement situé sur la Rive gauche de Bordeaux, La Dame de Montrose 2017 a été élaborée avec la même attention et précision que celle apportée au Grand Vin, vinifié en respectant l'expression de chaque parcelle qui ont concouru à son élaboration.
À dominante de Merlot (49%), l'assemblage de La Dame de Montrose 2017 comporte 43% de Cabernet Sauvignon complété par 4% de Petit Verdot et 4% de Cabernet Franc.
Délicat et vibrant d'expression, le nez s'ouvre sur la fraîcheur des notes de framboise écrasée, de mûre, ciselé par l'élégance de notes florales. Au palais, la finesse du Cru charme par l'onctuosité de la matière révélant des tanins subtilement polis et enrobés au toucher poudré. La bouche conserve sa précision et sa droiture en s'étirant dans la fraîcheur d'une finale raffinée. Une Dame de Montrose pleine de grâce et d'élégance.

Accords mets et vins

Belles Viandes Rouges Grillés - Gibier

Détails

Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot , Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Région : Bordeaux
Packaging : Caisse bois de 6
Appellation : AOP Saint-Estèphe
Couleur : Rouge
Millesime : 2017
Domaine : La Dame de Montrose

Caractéristiques

Terroir : Des graves profondes et du sable en surface, reposant sur un sous-sol argilo-calcaire et argileux riche en fer. Ces sols assurent un drainage naturel idéal et favorisent la puissance ainsi que la longévité du vin
Cépage : 43% Cabernet Sauvignon 49% Merlot 4% Cabernet Franc 4% Petit Verdot
Vendange : Vendanges manuelles, tri sévére â la vigne et au chai.
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Conduite de façon traditionnelle en cuves inox thermorégulées, suivie des fermentations malolactiques en cuves inox.
Elevage : Vieillissement de 12 mois en barriques de chêne français (dont environ 30 % de fûts neufs et 70 % de fûts d'un vin selon les sources officielles du château).

Dégustation

Robe : Une robe d'un rouge profond, intense et limpide, avec des reflets grenat ou pourpres.
Nez : Un bouquet expressif et complexe dominé par les fruits noirs (mûre, cassis, myrtille, cerise noire), accompagné de notes subtiles de cèdre, de tabac, de violette, de graphite et d'une légère touche boisée ou épicée.
Bouche : Un vin ample, charnu, structuré et équilibré, alliant tension et fraîcheur. Les tanins sont précis, soyeux et poudrés, s'ouvrant sur une finale persistante, élégante et minérale
Garde : Plus de 20 ans
Température de service : 16°

HISTOIRE DU DOMAINE

En moins de 50 ans, la Compagnie Médocaine des Grands Crus a su se hisser en tant qu'acteur incontournable du négoce des grands crus de Bordeaux tout en consolidant sa position dans la distribution de vins français et internationaux, que ce soit sur le territoire national ou à l'étranger.Nous mettons particulièrement l'accent sur les circuits de distribution traditionnels tels que la restauration, l'hôtellerie, les cavistes, ainsi que sur les grossistes de qualité.

Plaisirs du vin
La Rochelle