

## **La Dame de Montrose | St.-Estèphe Frankrijk (SAINT-ESTEPHE) — 2016**

### **Domein**

#### **La Dame de Montrose**

Château Montrose werd opgericht in 1815. De 65 ha wijngaarden van Montrose liggen pal aan de oever van de brede rivier de Gironde. Al in 1855 werden de wijnen van Montrose gerekend tot de beste van de Bordeaux en geklasseerd als deuxième Grand Cru Classé. In 1896 kwam Montrose in handen van de Familie Charmolü. In 2006 namen de broers Bouygues het kasteel over. Dit domein produceert ook een tweede wijn, La Dame de Montrose.

### **Vinificatie**

De oogst start met een nauwkeurige selectie van de percelen in de wijngaard. In de kelder ontwaart elk perceel zijn unieke identiteit. Aan de hand van aangepaste vinificatiemethoden per perceel, wordt het beste uit elk van hen naar boven gebracht. Deze werkwijze resulteert in een totaal van meer dan 50(!) verschillende wijnen die vervolgens met elkaar kunnen geblend worden om tot de ideale, finale assemblage te komen.

### **Smaak**

Volle, dieprode kleur. De neus onthult complexe, expressieve aroma's van rijp fruit en kruidige tonen. In de mond proeven we een ronde, vlezig wijn met een goede complexiteit: zwart fruit, zoethout en vanille. De tannines worden perfect gebalanceerd door de aangename frisse zuurtjes van het fruit. Lange, aanhoudende afdronk. Dit is een Dame die (nog even) kan wachten!

### **Algemene info**

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (52%), Cabernet Sauvignon (35%), Petit Verdot (11%), Cabernet Franc (2%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 17 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

