



La Dame de Montrose, Saint-Estèphe 2020

Producent:	Château Montrose
Område:	Bordeaux
Land:	Frankrig
Alkohol:	13,5
Drue:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

La Dame du Montrose er andenvinen til en af Saint-Estèphes mest eftertragtede vine, Château Montrose, der er klassificeret som 2. Cru Classé. Vinen er lavet efter samme hysteriske principper som førstevinen, men fra de yngre vinstokke.

År efter år arbejdes der mere og mere efter bæredygtige principper på slottet, hvilket for eksempel for nyligt har medført en gennemgribende reovering med enorme solcelleanlæg for at være selvforsynende med energi.

Al høst foregår selvfølgelig i hånden. Herefter dobbeltsorteres de - først mekanisk og derefter i hånden. Efter en nænsom presning er vinen igennem en 25 dage lang temperaturkontrolleret maceration, hvorefter vinen lagres på 30% nye fade i ca. 12 måneder.

Vinbeskrivelse:

92 point | Decanter:

"A ton of dark fruits on offer in the form of cassis, bilberry, blackcurrant, brambles of blackberry and raspberry, a ton of spice and sinew. Bitter almond and chocolate notes come in on the finish and add to the feel of a signature Dame de Montrose. Not the exoticism of 2018, this is more of a return to classicism, closer to the 2019 or 2016. 4% Petit Verdot completes the blend. A yield of around 29hl/ha."

Druesammensætning:

52% Merlot

30% Cabernet Sauvignon

5% Petit Verdot

4% Cabernet Franc



Decanter:

92 point