

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



La Dame de Montrose

2eme Vin du Château Montrose

Région : Bordeaux, France.

Appellation : Saint-Estèphe AOC.

Cépages : 4% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc, 43% Cabernet Sauvignon, 49% Merlot

Millésime : 2022

À déguster jusqu'en : 2042

Jean-Louis Charmolüe, disparu en 2018, avait dédié cette cuvée parcellaire, additionnée des lots écartés du grand vin, à sa mère Yvonne Charmolüe, la Dame de Montrose qui avait régné seule sur la propriété dans les années 1950. Le nez est fermé, on y décèle du graphite et de la peau de pêche. L'attaque est vive, avec de la fraîcheur. Les tannins sont fins et serrés, la structure est riche et dense, l'acidité est très citronnée. La finale est très longue, un peu chaude avec ses 14.6% d'alcool, mais se poursuit avec une belle amertume d'oranges sanguines.

Contenu et emballage : 75 cl, Caisse en bois 6x75 cl

Réf. : 96865 75 2022 **Prix catalogue :** 47.60