ACQUISTATO IL .....

# La Dame de Montrose Saint-Estèphe 2023 2021




## Secondo (a nessuno)

La Dame de Montrose è il secondo vino prodotto da Château Montrose, rinomata tenuta situata nell'appellazione Saint-Estèphe, nel cuore del Médoc a Bordeaux. Saint-Estèphe è l'appellazione più settentrionale del Médoc, caratterizzata da una posizione privilegiata lungo l'estuario della Gironda. I vigneti beneficiano di un suolo composto da terrazze di ghiaia mista a sabbia in superficie, con un sottosuolo argilloso. Questa combinazione garantisce un drenaggio eccellente e una riserva idrica ottimale, permettendo alle viti di prosperare anche durante estati particolarmente secche. La vicinanza all'estuario, invece, contribuisce a mitigare le variazioni termiche, creando un microclima ideale per la viticoltura. L'assemblaggio di La Dame de Montrose è composto principalmente da Merlot (61%), seguito da Cabernet Sauvignon (32%), Petit Verdot (5%) e Cabernet Franc (2%). La sua vinificazione prevede una selezione accurata delle uve, seguita da una fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Successivamente, il vino matura per 18 mesi in barrique di rovere francese da 225 litri, di cui una percentuale è nuova, per arricchire il profilo aromatico e la struttura tannica del vino. Colore rosso intenso, al naso offre un bouquet complesso con note di frutta matura come more e prugne, arricchite da sentori di spezie dolci, liquirizia e un tocco di mentolo. In bocca, il vino si distingue per la sua ricchezza, una texture morbida e tannini eleganti, culminando in un finale fresco e aromatico.

Château Montrose è situato nell'appellazione Saint-Estèphe, sulla riva sinistra della Gironda. Classificato come Second Grand Cru nel 1855, il dominio si estende su 95 ettari di vigneti in un unico blocco, una caratteristica rara nella regione. La vicinanza all'estuario della Gironda gioca un ruolo cruciale nel microclima del vigneto. L'acqua, infatti, modera le temperature estreme estive, proteggendo allo stesso tempo le viti dalle gelate primaverili e dalle calde estati. Inoltre, le ghiaie del suolo assorbono il calore durante il giorno e lo rilasciano durante la notte, favorendo una maturazione ottimale delle uve. L'azienda è attualmente di proprietà dei fratelli Martin e Olivier Bouygues, che l'hanno acquisita nel 2006. Da allora, hanno intrapreso un ambizioso programma di rinnovamento, con un forte focus sulla sostenibilità ambientale. Tra le iniziative implementate vi sono il riciclo delle acque piovane, l'uso di energia solare e la costruzione di edifici a basso consumo energetico.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | il vigneto di Château Montrose è piantato su terrazze di ghiaia mista a sabbia in superficie, mentre il sottosuolo è di natura argillosa |
| **Esposizione Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Bordeaux |
| **Uve** | Merlot 53%, Cabernet Sauvignon 38%, Petit Verdot 6%, Cabernet Franc 3% |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 18 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 10 anni |
| **Abbinamento** | Menù di carne |
| **Vinificazione** | Invecchiato per 12 mesi in botti di rovere francese nuove al 30% |
| **Sensazioni** | Di colore rosso bordeaux con riflessi granati. Il naso iniziale è delicato, speziato e floreale. Quando viene roteato, rivela note di frutta fresca come ciliegia e ribes nero, con un accenno di note empireumatiche. Il palato è pulito, delicato, rotondo ed equilibrato. |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821