



LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



AOC Saint Estèphe Cuvée La Dame de Montrose 2015 Château Montrose

Présentation du vin

Les raisins sont de très grande qualité, et nous nous attachons à renforcer encore notre sélection ultra parcellaire, impliquant parfois plusieurs passages à la parcelle, dans la recherche d'une maturité optimale.

Au chai, la chaîne de réception permet un travail de précision : 3 tables de tri sur grappes précèdent un double tri sur baies, optique puis manuel.

Les vinifications, respectueuses de l'identité de notre terroir, se font sur mesure, dans des cuves de tailles adaptées à chacun des 55 lots qui constitueront notre palette d'assemblage.

Assemblage : de Cabernet Sauvignon à 55 %, de Merlot à 41 % et Petit Verdot à 4 %.

Informations sur le vin

Couleur	Rouge
Volume	75 cl
Alcool	13,50 %
Type de maison	Récoltant

Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron



Apparence

Un rouge foncé intense.



Nez

Un nez puissant et expressif aux arômes complexes de fruits noirs, de boisé fin, de toasté et de fumé.



Bouche

L'attaque en bouche est riche et ample. Le milieu de bouche rond et tout en harmonie révèle des tanins souples et soyeux. D'une belle longueur, la fin de bouche libère des arômes de fruits bien mûrs.