La Dame de Montrose, Saint-Estèphe



Issu d'un domaine exceptionnel d'un seul tenant en bordure de la Gironde, voisin de Cos d'Estournel, ce vin bénéficie des investissements continus de la famille Bouygues. Il se distingue par une qualité remarquablement constante, offrant dans son second vin toute l'élégance, la précision et le raffinement qui font la réputation de cette grande propriété de Saint-Estèphe.

Origine: Le vignoble de 95 hectares, d'un seul tenant, est situé à Saint-Estèphe en bordure de l'estuaire de la Gironde, dont l'influence régule naturellement les températures. Les sols sont composés de graves profondes mêlées de sable en surface, sur un sous-sol argileux, assurant un drainage optimal et une réserve hydrique favorisant la régularité et la concentration des vins.

Encépagement: 70% Cabernet Sauvignon 24% Merlot 5% Cabernet Franc 1% Petit Verdot

Vinification: Vendanges manuelles avec tri rigoureux, suivies d'une vinification parcellaire en cuves inox thermorégulées, avec cuvaison d'environ 20 à 25 jours et extractions maîtrisées. L'élevage dure 18 mois en barriques de chêne français, dont environ 60 % de bois neuf, avec soutirages réguliers pour affiner la structure et la complexité.

Dégustation: Robe grenat profonde. Nez intense de cassis, mûre, violette et graphite, complété par des notes de cacao, tabac et épices. Bouche dense et structurée, aux tanins fins et puissants, alliant tension, fraîcheur et grande précision, avec une finale longue et minérale.

Potentiel de garde: 15 - 20 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait avec une côte de bœuf grillée, un tournedos Rossini, un lièvre à la royale ou un gibier en sauce. S'accorde également avec des plats belges raffinés comme une carbonnade flamande ou un filet pur, en harmonie avec sa puissance et sa profondeur.