La Dame de Montrose, Saint-Estèphe



Deze wijn is afkomstig van een uitzonderlijk aaneengesloten domein aan de oever van de Gironde, vlakbij Cos d'Estournel, en profiteert van de voortdurende investeringen van de familie Bouygues. Hij onderscheidt zich door een opmerkelijk constante kwaliteit en biedt in zijn tweede wijn alle elegantie, precisie en verfijning die de reputatie van dit grote landgoed in Saint-Estèphe bepalen.

Oorsprong: De wijngaard van 95 hectare in één blok ligt in Saint-Estèphe langs de Gironde, waarvan de nabijheid de temperatuur reguleert. De bodem bestaat uit diepe grindlagen met zand aan de oppervlakte en een kleihoudende ondergrond, wat zorgt voor drainage en waterreserve en zo bijdraagt aan concentratie en regelmaat.

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

Vinificatie: Handmatige oogst met strenge selectie, gevolgd door perceelsgewijze vinificatie in temperatuurgecontroleerde inox cuves, met een maceratie van ongeveer 20 tot 25 dagen en gecontroleerde extractie. Rijping gedurende 18 maanden in Franse eiken vaten, waarvan circa 60% nieuw hout, met regelmatige overpomping voor extra complexiteit.

Degustatie: Diep granaatrode kleur. Intense neus van zwarte bes, braam, viooltjes en grafiet, aangevuld met cacao, tabak en kruidige toetsen. Krachtige en gestructureerde smaak met fijne tannines, frisse spanning en een lange minerale afdronk.

Bewaarpotentieel: 15 - 20 yaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij gegrilde côte de bœuf, tournedos Rossini, haas op koninklijke wijze of wildgerechten. Combineert ook uitstekend met verfijnde Belgische gerechten zoals Vlaamse karbonade of filet pur, passend bij zijn kracht en diepte.